

Vorspeisen

Thailändischer Frühlingsgemüse-Salat <i>mit Mango, mildem Chili & knusprigen Spargeltempuras</i> N,F	12,50
Vitello vom Waldviertler Milchkalb <i>mit mariniertem Spargel, Kernöl & gebackenem Eidotter</i> A,C,G	13,50
Mediterraner Spargelsalat <i>mit Kräuterdressing, knusprigen Brotchip, Tomaten & Bio-Oliven</i> A,C,G,D	12,50
Beef Tartare vom Waldviertler Bio- Ochsen, <i>mit knusprigem Weißbrot</i> A,C,G	13,70

Suppen

Cremige Spargelsuppe G	4,90
Gelbe Paprika Curry Suppe <i>mit Olivenöl</i>	4,90
Klare Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i> C,G,A	4,20

Salate

Gegrillte Riesengarnelen <i>mit Chili und Knoblauch auf knackigen Blattsalat mit Broccrostini</i> A,C,G,B	15,50
Bunter Spargel-Blattsalat <i>mit mildem Chili, Koriander & Tomatensalsa</i> A,C,G	14,80
Gegrillte Truthahnbruststreifen M <i>auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse</i>	14,90
Alt-Wiener Backhendl-Salat <i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen</i> A,C	14,90

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
N = Sesam

G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
F = Soja

O = Sulfite
P = Lupine
R = Weichtiere

Spezialitäten aus der Wirtshausküche

Ofenfrischer Schweinsbraten

*mit Waldviertlerknödel und Salat **C,M***

15,50

Wiener Schnitzel vom Schwein *mit Salat **A,C,M***

13,80

Hausgemachte Bratwürstl *mit Kartoffelwedges **A, M***

9,50

1/2 Backhendl *mit Salat **A,C,M***

15,50

Gebackene Blunzenlaibchen *auf Erdäpfel-Ruccola Salat **A, C, M***

8,80

Puten-Cordon bleu *mit Reis und Salatteller **A,C,M,G***

15,50

Gebratene Kalbsmedaillons

23,50

*mit frischem Spargel, Hollandaise & 2erlei Polenta **A,C,G***

Gebratene Speckleber

18,90

*mit Rotweinzwiebeln, Erbsen-Spinatgemüse & Karottencreme **A,C,G***

Heimischer Spargel

...mit Schinken & Käse überbacken **G**

17,50

...mit Sauce & Hollandaise **G,C**

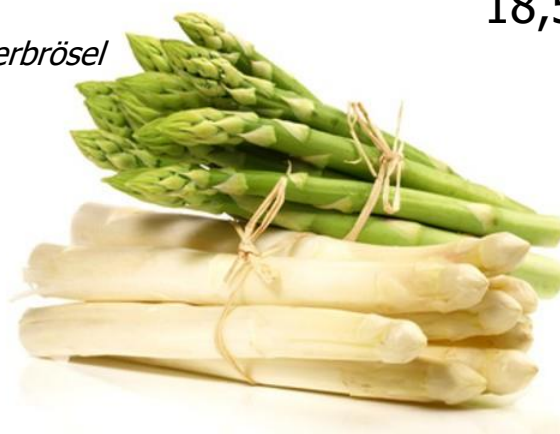
17,10

...3erlei Spargel **C,G,A**

18,50

Überbacken, mit Sauce Hollandaise, Butterbrösel

dazu Petersilkartoffeln



A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

Handgemachte Pasta

Hausgemachte Spargelravioli 16,90

*mit frischen Kräutern, Parmesan & Zitronen-Safran Sauce **A,C,G***

Spargel-Kräuter Pasta 16,90

*mit Frischkäse-Creme & Schmortomaten **A,C,G***

Cremige Tomaten-Basilikum Gnocchi 16,50

*mit Ricotta & Ruccola **A,C,G***

Fische & Meeresfrüchte

Gebratenes Wolfsbarschfilet **A,C,G,D** 21,50

mit hausgemachten Paradeiser-Tortellini, Kräuter-Hollandaise und Spargelgemüse

Gebackener Karpfen *mit Sauce Tatar und Salat **A,C,D, M*** 17,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen

*(viel Knoblauch) mit Kartoffeln und Salatteller **A,D, M*** 17,-

Dessert

Mohr im Hemd *mit Eis & Schlagobers **C,G,A*** 6,50

Cremige Erdbeer Panna Cotta 7,50

*mit marinierten Erdbeeren, Joghurtsorbet und Topfenknöderl **A,C,G***

Nougat-Himbeer Mille-Feuille 7,80

*mit Vanillecreme **A,C,G***

Hausgewuzelte Mohnnudeln 7,50

*mit Apfelmus & Eis **A,C,G***

Topfenockerl *mit Marillenröster **C,G,A*** 6,80



Für geteilte Portionen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 2,- zu verrechnen.

Wir bitten Sie um Verständnis.

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere