

## Vorspeisen

<b>3erlei vom Hirsch <i>A,C,G</i></b>	<b>13,80</b>
<i>Rosa gebraten, Carpaccio und Rohschinken, mit eingelegten Pilzen, Kernöl</i>	
<b>Knusprige Spinatpiroggen</b>	<b>12,90</b>
<i>mit Selleriesalat, gerührtem Rahm und Feldsalat <b>A,C,G</b></i>	
<b>Scheiben vom Räucherlachs</b>	<b>12,80</b>
<i>in leichter Krensaucce, mit gebackenen Pilztartar und Kernölschaum <b>A,C,G,D</b></i>	
<b>Asiatischer Winterrübensalat</b>	<b>12,10</b>
<i>mit knusprig gebackenen Sushireis, Mango-Chilisauce und geschmorten Chicoree <b>F</b></i>	
<b>Beef Tartar vom Waldviertler Ochsen,</b>	<b>14,90</b>
<i>mit knusprigem Weißbrot <b>A,C,G</b></i>	

## Suppen

<b>Kokos-Currysuppe</b> <i>mit gebackenen Falaffelbällchen <b>A,C,G</b></i>	<b>5,20</b>
<b>Apfel-Selleriesuppe</b>	<b>5,20</b>
<b>Klare Rindsuppe</b> <i>mit Frittaten oder Leberknödel <b>C,G,A</b></i>	<b>4,50</b>

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 <i>mit Waldviertlerknödel und Salat</i> <b>C,M</b>	15,50
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Salat</i> <b>A,C,M</b>	14,80
1/2 Backhendl <i>mit Salat</i> <b>A,C,M</b>	15,50
Puten-Cordon bleu <i>mit Reis und Salatteller</i> <b>A,C,M,G</b>	15,50
Hausgemachte Bratwürstl <i>mit Kartoffelwedges</i> <b>A, M</b>	9,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Vogerl Salat</i> <b>A, C, M</b>	9,50
Gegrillte Truthahnbruststreifen <b>M</b> <i>auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse</i>	15,20
Alt-Wiener Backhendl-Salat <i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen</i> <b>A,C,</b>	15,20
Gebratene Flugentenbrust <i>mit Stöcklkraut, cremiger Petersilwurzel und knusprigen Erdäpfelknödeln</i> <b>A,C,G</b>	27,50
Rosa gebratener Kalbstafelspitz <i>mit Rübenhollandaise, Spinatgemüse und knusprig gebackenen Risottobällchen</i> <b>A,C,G</b>	28,50

## Handgemachte Pasta

Hausgemachte Buchweizengnocchi <i>mit gegrillten Cremechampignons, Mangold und Tomatenpesto</i> <b>A,C,G</b>	16,80
Hausgemachte Sellerieravioli <i>mit Trüffelöl, Nüssen und Frischkäsesauce</i> <b>A,C,G</b>	16,80
Cremige Tomaten-Spinatpapardelle <i>mit Mozzarella und Pinienkernen</i> <b>A,C,G</b>	16,80

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

## Fische & Meeresfrüchte

Gratiniertes Zanderfilet vom Grill 22,50

*mit Teigtascherl vom Winterkürbis, Safransauce & wildem Brokkoli **A,C,G,D***

Gebratenes Lachssteak 22,10

*mit Erdäpfel-Rüben Pürree, Gemüse, und Ricottasauce & Pommes Duchesse **A,C,G,D***

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

Variation vom Winterapfel 7,80

*(als Mousse, Knödel & eingekocht)*

*mit Veltlinerschaum und Zwetschkeneis **A,C,G***

Knusper-Grießkoch 7,50

*mit Beeren, Nougat & karamellisierten Nüssen **A,C,G***

Hausgewuzelte Mohnnudeln 7,50

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

Topfennockerl *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