
VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 7,90
In Butter gebratenen Oktopus mit Spargelstücken und Tomaten	€ 9,50
Spargel mit Rohschinken und Kräutervinaigrette	€ 7,50
Schafmischkäse mit marinierten Ingwer und Kernöl	€ 6,90

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 2,90
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,10
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 2,90
Spargelcremesuppe mit Obershaube	€ 3,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A-Glutenhaltiges Getreide/B-Krebstiere/C-Ei/D-Fisch/E-Erdnuss/F-Soja

G-Milch od. Laktose/H-Schalenfrüchte/L-Sellerie/M-Senf/N-Sesam/O-Sulfite

P-Lupinen/R-Weichtiere

Da wir ein kreatives Team in der Küche sind, könnten in den Gerichten überall Spuren von Allergenen enthalten sein

HAUPTSPEISEN

Mit Schinken und Käse überbackener Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilieneräpfel	€ 13,90
Schweinsmedaillons gegrillt mit Spargel und Bärlauchnudeln	€ 15,50
Schweinsfiletspitzen in Lauch-Speckoberssauce mit Butternockerl	€ 13,50
Gegrillte Beiriedschnitte auf Steinpilzcremepolenta	€ 18,90
Gebackenes Knoblauchkotelett mit gemischtem Salat	€ 9,20
Hausgeräuchertes Lachsfilet auf Spargelrisotto und Sauce Hollandaise	€ 16,90

Karpfenfilet gebacken- /Kainz -Waidhofen/Thaya mit gemischtem Salat	€ 13,80
Hühner-Innenfilet mit Spargelstücken in Obersauce und Basmatireis	€ 12,90
Gebackenes Krenschulterscherzl mit gemischtem Salat	€ 10,90
„Hauscordon Bleu“ Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt und gemischtem Salat	€ 10,90
Unser fleischloses Gericht: Spargelquiche mit Schnittlauchsauce	€ 9,20

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale) vom Strohschwein mit gem. Salat	€ 9,70
Cordon bleu (von der Schale)vom Strohschwein mit gemischtem Salat	€ 10,50
Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel	€ 12,50
Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel	€ 9,90
Blunzngröstl mit Krautsalat	€ 7,50
Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel	€ 8,50