

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 8,20
Gebackene Gänseleber auf Blattsalat mit Knoblauchdressing	€ 7,80
Hausgebeizter Lachs mit Gin, Ingwer und Zitronenöl	€ 8,80
Knusprige Kürbis-Mozzarellasticks auf Blattsalat mit Kernöl	€ 7,80
Vitello Tonnato- Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 8,80

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,10
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,30
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,30
Ganslcremesuppe mit Wurzelwerk und Ganslinnerei	€ 4,20
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl	€ 4,20

HAUPTSPEISEN

Martini Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel-Bitte vorbestellen, oder einfach danach fragen! € 16,90

Frischlingsrollbraten in Specksauce mit Serviettenknödel und Rotkraut € 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Pfefferrahmsauce mit Kürbisrisotto € 15,50

Rosa Gegrillte Beiriedschnitte - vom Waldviertler Rind- auf Pilz-Lauch-Erdäpfelgröstl € 19,20

Schweinfiletspitzen mit Speck, Champignon, Zwiebel in Curry-Paprikasauce und Butternockerl € 14,90

Gegrillte (black smoked) Maishendlbrust auf Kürbisobersauce mit Basmatireis
€ 14,20

Gegrilltes Lachsfilet auf Pastinakenpüree, glasierten Karotten und
Dillbuttersauce €17,50

Gebackenes Zanderfilet mit gemischtem Salat € 14,50

„Hauscordon Bleu“

Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt
dazu gemischter Salat €11,90

Unsere fleischlosen Gerichte:

Kraut-Polentaroulade auf Kohlrabirahm € 9,80

Gebackener Kürbis in Kürbispanier mit Kräuterdip und Petersilienerdäpfel
€ 9,20

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale)
vom Strohschwein mit gem. Salat

€ 10,90

Cordon bleu (von der Schale) vom Strohschwein
mit gemischtem Salat

€ 11,90

Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und
Serviettenknödel

€ 12,90

Herregulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei,
Gurkerl und Würstel

€ 9,90

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 8,50

Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel

€ 8,50

Da wir ein kreatives Team in der Küche sind, könnten in den Gerichten überall Spuren von Allergene
enthalten sein- Bitte fragen Sie danach!!!