

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 8,20
Marinierte Shrimps mit Artischocken und getrockneten Tomaten	€ 8,80
Blunzn -Sauerrahmterrine auf Rote -Rübencarpaccio und Wasabicreme	€ 7,50
Gebackenes Bio Ei-Hendlerei Pfeifer auf Kürbiscreme	€ 8,20

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,10
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,30
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,30
Sauerrahmsuppe mit Schwarzbrotwürfel	€ 4,10

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

HAUPTSPEISEN

Irish Stew- Lammeintopf-Lammschlögl, Karotten, Erdäpfel, Kraut im Topf
serviert € 13,90

Rosa Hirschsteaks von der Schale mit Polentapalatschinken und
Speckkohlsprossen € 19,50

Gebackenes Karpfenfilet - vom Kainz- mit gemischtem Salat € 14,90

Rosa Gegrillte Beiriedschnitte - vom Waldviertler Rind- mit Petersilien-
Erdäpfelpüree und gratiniertem Karfiol € 19,20

Schweinfiletspitzen in Pilzoberssauce und Nudeln € 14,90

Gebackene österreichische Maishendlbrust mit Schafkäse/ Käsemacher und Blattspinat €13,90

Gegrilltes Zanderfilet mit Rote- Rübenragout und Petersilienerdäpfel €17,50

Gegrilltes Schweinsmedaillons mit Grammelroulade und Paprikachilikraut € 16,20

„Hauscordon Bleu“
Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt
dazu gemischter Salat €11,90

Unser fleischloses Gericht:
Hausgemachte Erdäpfeltascherl mit Kraut-Fenchelgemüse, gefüllt auf
Paradaïsragout € 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

Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei,

Gurkerl und Würstel

€ 10,50

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 8,50

Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel

€ 8,90