

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 8,90
Spargel mit Sauce Vinaigrette und Rohschinken	€ 9,20
Vitello Tonnato- Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 9,20
In brauner Butter geschwenkten Garnelen mit Spargel und geschälten Paradeiserl	€ 11,50

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,30
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,40
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,40
Spargelcremesuppe mit Obershaube	€ 4,30

Auf Wunsch vieler Gäste bitten wir Sie, während der Hauptmahlzeiten Mittags und Abends auf der Terrasse keine Zigarren und Zigarillos zu rauchen

HAUPTSPEISEN

Mit Schinken und Käse überbackener Spargel, Petersilienerdäpfel und

Sauce Hollandaise € 15,50

Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto € 18,50

Rosa gegrillte Beiriedschnitte - vom Waldviertler Rind- auf

Gorgonzolapüree und glasierte Karotten € 19,90

Schweinfiletspitzen mit Speck, Zwiebel, Champignon in Curry-

Paprikasauce und Reis € 14,90

Hühnerragout vom Maishendl mit Spargelstücken in Obersauce und

Nudeln € 14,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Tomatenpesto geschwenkten Nudeln
und Bratenjus € 16,50

Gebackenes Welsfilet mit gemischtem Salat € 14,50

Geschmortes Beinfleisch mit
Speck-Lauch-Erdäpfelgröstl € 14,50

„Hauscordon Bleu“

Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt
dazu gemischter Salat € 12,50

Unser fleischloses Gericht:

Spargelquiche mit Schnittlauchdip und kleiner Blattsalatgarnitur 10,90

AUS DER WIRTSCHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale)

vom Strohschwein mit gem. Salat

€ 11,50

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

€ 11,90

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 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!!!

Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel

€ 9,50