



AMA-Lizenznummer 100 260



Getränke Empfehlungen:

Ein Glas Winzersekt aus Krems 4,-
Ein Glas Sekt mit Marillennektar 5,-
Ein Glas Rosé Frizzante 4,-

0,25l Naturtrüber Apfelsaft, Marillensaft, Johannisbeersaft
vom Reisinger/Jauerling 3,80

0,25l Roter Traubensaft aus der Wachau - Familie Haberl 2,80

0,3 l Soda-Preiselbeer-Zitrone 2,50

Ein Seidl **Böhmisches Bier** aus Münichreith vom Fass 4,-

Alkoholfreies Bier aus Göss 0,5l Flasche 4,40

0,5l Power Radler- Helles aus Zipf mit Almdudler oder Marillensaft 4,40

1/8l **Grüner Veltliner** Winzer Krems 2,20

1/8 **Jochinger Rosé** 2019 Jamek 3,80

1/8l **Riesling** Federspiel 2020 Högl Spitz 4,80

1/8l **Sauvignon Blanc** 2020 Sabathi/STM 4,-

1/8l **Blaufränkisch** 2017 Kerschbaum Horitschon 4,-

1/8l **Zweigelt** 2017 Glatzer Carnuntum 4,-

1/8l **Cuvee** Hotter 2018 Wellanschitz Neckenmarkt 6,-

Ohne Fleisch:

Frittatensuppe 4,80

Rote Rüben Suppe 5,-

Großer Winter-Salat mit Bergkäse 11,80

Bohnensalat mit Zwiebeln & Kernöl 6,50

Käsespätzle vom Bergkäse mit Blattsalat; 11,80

Eiernockerl und Blattsalat; 9,90

Knödelgröstl mit Gemüse und Blattsalat; 11,50

Gebratenes Gemüse aus dem WOK
mit Basmatireis, Marillenchutney und Salat; 13,50

Mit Fleisch:

Kleiner Rindfleischsalat mit Zwiebeln & Kernöl; 8,80

Carpaccio vom Sikawildfilet mit Rucola und Bergkäse 11,-

Cordon Bleu von der Putenbrust

Heimische Pute aus dem Waldviertel
mit Reis, Preiselbeeren und Salat; 15,50

Schulterscherz! vom Donaulandrind

mit Semmelkren und Erdäpfelschmarrn; 16,80

Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom **Ötscherblickschwein** 13,80
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Karpfenfilet in der Mohnpanier gebacken

Heimischer Fisch aus dem Ysperteich
mit Erdäpfel-Majo-Salat und Kräuterdip; 19,80

Blunzngröstl von der Bio-Blutwurst

mit Sauerkraut, Kren und Senf 11,80

Nachspeisen:

Palatschinke gefüllt mit Marillen-oder Preiselbeermarmelade 2,80

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50

Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-

Apfelkuchen mit Schneehaube 5,-

Donaulandnusstorte 5,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 11,- (Dauer 20min)

Käseteller mit verschiedenen Käsespezialitäten
und roten Donaulandnüssen - die Spezialität aus unserem Garten; 9,80

1 Glas Süßwein 1/16l Beerenauslese 2011 vom Weingut Kroiss aus Illmitz 3,50€

Schnaps:

Edelbrände von der Birne, Marille, Kriecherl, Zwetschke 2cl 4,80

Gin vom Krenn Hans 2cl 4,80

Gin Tonic 6,-

Nusslikör vom Baum im Innenhof 2cl 3,30

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

Speisen zum Abholen -
gerne während der Küchenzeiten möglich.
Bitte um rechtzeitige Vorbestellung.