



## Tagesempfehlungen:

Leberknödelsuppe 5,-

**Blunzngröstl** mit Sauerkraut 13,-

Schokotorte nach Art des Hauses 5,-

Herbstlicher Strudel 5,-

Malakofftorte 5,-

Änderungen vorbehalten!

## Ohne Fleisch:

Frittatensuppe 4,80

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,00

**Rote Rüben Carpaccio mit Kernöl und Donauland-Nüssen 6,-**

**Hausgemachte Gnocchi mit Käsesauce; 12,-**

**Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfülle & Bergkäse; 12,-**

## Mit Fleisch:

Carpaccio vom Rehrücken mit Rucola und Parmesan 12,-  
Kleiner Rindfleischsalat mit Kernöl 8,80

### **Cordon Bleu von der Putenbrust**

Heimische Pute aus dem Waldviertel  
gefüllt mit Wachauerschinken und Bergkäse,  
dazu Reis, Preiselbeeren und Salat; 15,50

### **Schnitzel in der Pfanne gebacken**

vom Ötscherblickschwein 13,80  
**vom Kremstaler Kalb** 24,-  
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

### **Lachsforellenfilet** im Olivenöl gebraten

Fisch aus dem Ysperteich  
mit Süßkartoffelpüree, Marillenchutney und Rucola; 22,-

**Gulasch** vom Schulterscherz - Donaulandrind  
mit Serviettenknödeln 14,-

### Nachspeisen:

Palatschinke gefüllt mit Marillen-oder Preiselbeermarmelade 2,80

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

Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-

Kaiserschmarrn mit Wachauermarillenröster 11,- (Dauer 20min)

Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50

Eiskaffee 7,-

Vanille, Schoko, Erdbeer, Zitrone, Marille je Kugel 1,80

**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

2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-

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.**