



Frisch gekochtes Mittagessen mit regionalen Produkten
im Gasthof und zum Abholen

Dienstag 30. Mai

Kräuternockerlsuppe

Kotelette gegrillt mit Braterdäpfeln und Salat

Paleo Kuchen

Mittwoch 31. Mai

Schinkenrolle garniert

Paprika Hendl mit Nockerl und Salat

Nougat Croissant

Freitag 2. Juni

Frittatensuppe

Scholle gebacken mit Majosalat

Hollerblüten im Backteig und Erdbeerdip

Samstag, und Sonntag 4. und 4. Juni

Ofenfrischer Schweinebraten, Kalbsbraten v. Kremstaler

Steirer Huhn, Geröstete Kalbsleber, Bio-Lachsforelle,

Marchfelder Spargel,

Schoko-Erdbeer-Torte, Tiramisu uvm...

[Änderungen vorbehalten!](#)

Aperitif & Getränke Empfehlungen:

Muskateller-Frizzante 5,-

Aperol Spritz 5,50

1 Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem **Hollunderblütensirup 6,-**

Ein Glas **Winzersekt** aus Krems oder **Rosè Frizzante 4,80**

Ein Glas **Sekt mit Marillennektar 5,50**

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

0,25l Roter **Traubensaft** aus der Wachau - Familie Haberl 3,00

0,25l **Marillennektar** - Domäne Wachau Dürnstein 4,80

0,3 l **Soda-Preiselbeer-Zitrone 3,00**

Böhmisches Bier aus Münichreith vom Fass 0,3l 4,10

Hefetrübes **Weizenbier** 0,5l Flasche 4,70

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

Wieselburgerbier aus der Flasche 0,3l 4,-

0,5l **Power Radler-Helles** aus Zipf&Almdudler oder Marillensaft 4,50

1/8l **Steinfeder** Grüner Veltliner Hochrain Domäne Wachau 3,30

1/8l **Riesling** Federspiel 2021 Gritsch Spitz 5,-

1/8l **Sauvignon Blanc** 2021 Groß/STM 4,50

1/8l **Blaufränkisch** 2019 Heinrich Deutschkreutz 4,-

1/8l **Zweigelt** 2020 Glatzer Carnuntum 4,-

1/8l **Cuvee** Butcher 2019 Schwarz Andau 6,-

Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:



Bio Schaffrischkäse mit Bärlauchpesto und Hanfsamen 6,50
Spargelsalat mit Erdbeeren 8,50

Marchfelder Spargelsuppe 6,-
Frittatensuppe 5,-
Hagsdorfer Dittaerdäpfelsuppe 5,50

Grüner Spargel-Erdäpfelgröstl mit Dip und Salat; 14,-

Käsespätzle vom Rässkäse mit Blattsalat; 13,-

Marfelder Solo Spargel klassisch gekocht
mit Kräuterbrösel, Schnittlauchsauce, Dittaerdäpfeln; 18,-
(auf Wunsch - gerne mit frischem Beinschinken dazu serviert: 4,-)

Großer Salatteller mit Bioschafkäse 8,80
(gerne auch möglich mit gegrillter Steirer Hendlbrust 13,50)

Fleisch und Fisch:

Carpaccio vom Donaulandrinderfilet garniert 12,-

Cordon Bleu von der Steirer Hendlbrust

gefüllt mit Bergkäse und Wachauerschinken
mit Reis, Preiselbeeren und Salat; 17,50

Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom Ötscherblickschwein 15,-
von der Waldviertler Putenbrust 18,-
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Bio Lachsforellenfilet im Rapsöl gebraten

Fisch aus dem Mariazellerland
auf Rieslingssauce und Selleriepüree; 24,-

Blunzngröstl mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Langsam geschmortes **Gulasch**

vom Schulterscherzl (Donaulandrind) mit Serviettenknödeln; 14,50

Geröstete Kalbsleber

mit Schmarrn; 20,-

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50
Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-
Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50
Marzipan-Nougat-Mousse mit 2erlei Dip 7,-
Eiskaffee 7,-

Bourbonvanille, Zitrone, Caramel, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss
pro Kugel 1,70€

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 5,50€

Schnaps:

Edelbrände von der Birne, Marille, Kriecherl, Zwetschke 2cl 5,50
Gin vom Krenn Hans 2cl 5,50
2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-
Gin Tonic 6,50
Nusslikör vom Baum im Innenhof 2cl 3,50

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

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