



Frisch gekochte Menüs mit regionalen Produkten
im Gasthof und zum Abholen

Dienstag 5. Dezember

Hühnersuppe und Gemüse

Schulterscherz mit Fisolengemüse und Knödel

Haustorte

Mittwoch 6. Dezember

Karotten Ingwer Suppe

Gemüselasagne und Salat

Briochekipferl

Freitag 8. Dezember – österreichisches Feiertagsmenü

Leberknödelsuppe

Schnitzel vom Tullnerfeldschwein oder Gemüseschnitzel

aus der Pfanne mit Ditta und Salat

Apfelkuchen mit Schneehaube

Samstag und Sonntag 9. und 10. Dezember

Waldviertler Karpfen in der Mohrhülle Schweinebraten
vom Tullnerfeldschwein

Rostbraten vom Donaulandrind

und á la Carte mit vielen Wirtshaus-Klassikern

Süß: hausgemachte Weihnachtskekse (best in Town)

Montag & Donnerstag – Ruhetage im Restaurant

Änderungen vorbehalten !

Tagesempfehlungen:

Carpaccio vom Sikawildfilet mit Parmesan, Balsamico und Rucola; 12,-

Knoblauchrahmsuppe 5,50

Butterschnitzel vom Reh und Hirsch mit 2erlei Püree und 2erlei Kraut; 20,-

Ofenfrischer Schweinebraten Schopf vom AMA Schwein mit Waldviertlerknödeln und warmem Krautsalat; 16,-

Gulasch vom Donaulandrind-Schulterscherz mit 2erlei Knödeln 14,50

Waldviertler Karpfenfilet gebacken
in der Mohnhülle oder in Semmelbrösel
mit französischem Salat und Kräuterdip; 21,-

Waldviertler Mohntorte mit Apfel 5,50

Donaulandnusstorte 5,50

Tiramisu 5,50

Schokokuchen nach Art des Hauses 5,-

1 Stamperl **Nussschnaps** - Ernte 2021 von dem 90jährigen Baum im Innenhof 2cl 4,-

Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:



Frittatensuppe 5,-

Krautsuppe vom Braunschweigerkraut; 5,50

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,50

Kürbis-Kraut-Nudeln mit Liptauerdip und Blattsalat; 13,-

Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäsefülle & Salat; 14,-

Selbstgemachte Bandnudeln mit grünem Pesto & roten Nüssen, Blattsalat; 13,-

Käsespätzle vom Rässkäse & Bergkäse mit Blattsalat; 13,-

Knödel Gröstl mit Gemüse und Salat 12,80

Fleisch und Fisch:

Carpaccio vom Donaulandrinderfilet garniert 12,-
Steirischer Prosciutto mit Parmesan und Wachauerlabe! 8,80

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-Saiblingsfilet im Rapsöl gebraten
Fisch aus dem Mariazellerland
auf Rieslingssauce und Selleriepüree; 24,-

Blunzngröstl mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Sacherwürstel mit Senf, Kren und Salzstange 7,20

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50
Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-
Marzipan-Nougat-Mousse mit 2erlei Dip 7,-
Kaiserschmarrn mit Marillenröster 12,50

Kugalkaffee (Espresso groß und Bourbon-Vanilleeis) 5,-
Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,
Pistazie, Heidelbeere 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.