



**Frisch gekochtes Mittagessen mit regionalen Produkten**  
**im Gasthof und zum Abholen**

**Dienstag 23. Mai**

**Nudelsuppe mit Gemüse**

**Brathendl vom Steirerhuhn mit Reis und Salat**

**Erdbeerroulade**

**Mittwoch 24. Mai**

**Nudelsalat**

**Schnitzel mit Erdäpfelsalat**

**Briochestriezel**

**Freitag 26. Mai**

**Jungzwiebelsuppe**

**Gebackene Champignons mit Dip und Salat**

**Mohnnudeln**

**Samstag, Sonntag 27. und 28. Mai**

**Ofenfrischer Schweinebraten, Geschmorter Lamnbraten**

**Steirer Huhn, Geröstete Kalbsleber, Waldviertler -**

**Putenkeule, Bio-Lachsforelle, Marchfelder Spargel,**

**Cheesecake von Karo, Schoko-Erdbeer-Torte [uvm...](#)**

**[Änderungen vorbehalten!](#)**

## Getränke Empfehlungen:

**Muskateller-Frizzante 5,-**

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 Schulterscherz (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.**