



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

**Dienstag 19. September**

**Grießnockerlsuppe**

**Steirer Backhendl-langsam in der Pfanne gebacken, Salat  
Zucchini-Kürbis-Kuchen mit Schokoglasur**

**Mittwoch 20. September**

**Nudelssalat**

**Fleischknödel mit Krautsalat**

**Ribiselkuchen**

**Freitag 22. September**

**Bruschetta**

**Kürbis Cordon Bleu mit Spinat & Bergkäse, Ditta, Salat  
Zwetschkenknödel in Butterbrösel**

**Samstag und Sonntag 23. und 24. September**

**Ofenfrischer Schweinebraten - Ötscherblickchwein  
Kalbsbraten vom Karree-Kremstalerkalb mit Risi-Pisi  
Geröstete Kalbsleber mit Eierschwammerl & Schmarrn  
Herbststrudel mit Vanillesauce**

Tagesempfehlungen:

**Schweinebraten**

Schopf vom Ötscherblickschwein  
mit Waldviertler Knödeln und warmem Krautsalat; 16,-

**Geröstete Kalbsleber** vom Kremstaler Kalb  
mit Eierschwammerln und Ditta-Krenschmarrn; 19,-

Wein Tipp:

Ein Achtel Grüner Veltliner Federspiel 2022  
Weingut Högl aus Spitz/Vießling 6,-

Ein Viertel Rosespritzer 2022 Weingut Domäne Wachau/Dürnstein 5,-

**Donaulandnuss Torte** 5,-

**Cheesecake mit Zwetschken** 5,50

**Wachauer Eisbecher** -

Bourbon-Vanille-Eis mit Marillenröster und Butterbrösel 6,-

## **Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:**



Bio Schaffrischkäse mit Bärlauchpesto und Hanfsamen 6,50  
Rote Rübenwürfel mariniert dazu Ziegenkäsebällchen und Rucola 6,-

Frittatensuppe 5,-  
Paradeisersuppe 5,50  
Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,50

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

**Käsespätzle** vom Rässkäse mit Blattsalat; 13,-

**Knödel Gröstl mit Gemüse und Salat;** 12,80

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

[Änderungen vorbehalten!](#)

## 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,-

vom **Bioschwein** 19,-

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

### 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

### Eiskaffee 7,-

Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50  
Bourbonvanille, Kaffee, Zitrone, Caramel, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss  
Pistazie, Waldbeere 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.**