



**Frisch gekochte Menüs mit regionalen Produkten  
im Gasthof und zum Abholen**

**Dienstag 21. November**

Krautsuppe mit Chili

Gebackten Hendlkeulen vom Steirerhuhn und Salat

Rumschnitte

**Mittwoch 22. November**

Bulgursalat

Erdäpfelgulasch nach Art des Hauses

Vanillekipferl

**Freitag 24. November**

Gemüsebouillon mit gefüllten Teigtaschen

Erdäpfelpuffer mit Forelle, Schnittlauchdip und Salat

Buchtel auf Vanillesauce

**Samstag und Sonntag 25. und 26. November**

Sikawildbraten, Rehschnitzel, Waldviertler Karpfenfilet

Mostviertler Weidegansl

und a la Carte mit vielen Wirtshaus-Klassikern

Süß: gespickter Rehrücken mit Schlagobers !

Montag & Donnerstag - Ruhetage im Restaurant

Änderungen vorbehalten !

## Tagesempfehlungen:

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

### **Butterschnitzel vom Sika und Reh**

mit 2erlei Püree und 2erlei Kraut; 20,-

### **Geschmorter Sikawildbraten**

mit Böhmisches Knödeln, Speckbohnen&Blaukraut; 25,-

### **Geschmortes Gulasch vom Reh mit Knödeln; 20,-**

**Waldviertler Mohntorte mit Apfel 5,50**

**Gespickter Rehrücken mit Schlagobers 5,50**

**Tiramisu 5,50**

**Hausgemachte Weihnachtskekse 4,-**

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

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



Rote Rübenwürfel mariniert dazu Ziegenkäsebällchen und Rucola 6,-

Frittatensuppe 5,-

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,50

Grießnockerlsuppe 5,-

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

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

Selbstgemachte **Bandnudeln** mit grünem Pesto & roten Nüssen, 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)

## **Fleisch und Fisch:**

**Carpaccio vom Donaulandrinderfilet garniert 12,-**  
Steirischer Prosciutto mit Parmesan und Wachauerlaberl 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 Lachsforellenfilet** 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.**