



AMA-Lizenznummer 100 260



Getränke Empfehlungen:

Ein Glas Winzersekt aus Krems 4,50

Ein Glas Sekt mit Marillennektar 5,-

Ein Glas Rosé Frizzante 4,50

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

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

0,3 l Soda-Preiselbeer-Zitrone 2,50

Ein Seidl **Böhmisches Bier** aus Münichreith vom Fass 4,-

1 Seidel Zwickl Bier vom Fass aus Göss 3,90

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

0,5l Power Radler- Helles aus Zipf mit Almdudler oder Marillensaft 4,40

1/8l **Grüner Veltliner** Winzer Krems 2,40

1/8l **Steinfeder** Grüner Veltliner Hochrain 2020 Domäne Wachau 3,30

1/8l **Riesling** Federspiel 2020 Högl Spitz 5,-

1/8l **Sauvignon Blanc** 2020 Sabathi/STM 4,50

1/8l **Blaufränkisch** 2019 Kerschbaum Horitschon 4,-

1/8l **Zweigelt** 2018 Glatzer Carnuntum 4,-

1/8l **Cuvee** Hotter 2018 Wellanschitz Neckenmarkt 6,-

Ohne Fleisch:

Frittatensuppe 4,80

Spargelsuppe 5,50

Grüner Spargelsalat mit Hanfsamen & Garnierung; 6,50
Bio Schafkäse vom Niebler mit Bärlauchpesto & Nussbrot 6,-

Knödelgröstl mit Eier und frischem Gemüse, Blattsalat; 12,-

Weißer Marchfelder Solo Spargel

frisch gekocht

mit Butterbrösel, Ditta aus Hagsdorf und Sauce Hollandaise; 19,-

Zucchini Cordon Bleu im Rapsöl gebacken

gefüllt mit Blattspinat und Bergkäse

dazu Kräuterdip, Petersilienerdäpfeln und Blattsalat; 13,-

Mit Fleisch:

Kleiner Rindfleischsalat mit Kernöl & Brot; 7,-

Cordon Bleu von der Putenbrust

Heimische Pute aus dem Waldviertel
gefüllt mit Wachauerschinken und Bergkäse,
dazu Reis, Preiselbeeren und Salat; 15,50

Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom Ötscherblickschwein 13,80
vom Kremstaler Kalb 22,-
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Regenbogenforellenfilet im Olivenöl gebraten

Fisch aus dem Ysperteich
mit Süßkartoffelpüree, Marillenchutney und Rucola; 20,-

Gulasch vom Donaulandrind Schulterscherz

mit Einspänner und Serviettenknödeln und Gurke; 14,-

Nachspeisen:

Palatschinke gefüllt mit Marillen-oder Preiselbeermarmelade 2,80

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50

Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-

Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50

Malakofftorte 5,-

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 11,- (Dauer 20min)

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 3,50€

Schnaps:

Edelbrände von der Birne, Marille, Kriecherl, Zwetschke 2cl 4,80

Gin vom Krenn Hans 2cl 4,80

Gin Tonic 6,-

Nusslikör vom Baum im Innenhof 2cl 3,30

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

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