### Getränke Empfehlungen:

Fruchtsäfte im Glas 0,251 € 4,50

BIO Apfel-Holunder
BIO Orange
BIO Apfel (naturtrüb)
BIO Karotte
Wachauer Rote Traube
Wachauer Marille
Wachauer Weingarten Pfirsich
Johannisbeere

Glas Rieslingsekt mit Holunderblütensirup 5,80

Glas Winzersekt aus Krems oder Rosè Frizzante 5,
Glas Sekt mit Marillennektar 5,80

Böhmisches Bier aus Münichreith vom Fass 0,31 4,30
Zipfer Märzen vom Fass 0,31 4,20
Weizenbier 0,51 5,Alkoholfreies Bier aus Göss 0,51 4,60
Kleine Flasche Wieselburgerbier 0,31 4,0,51 Radler-Helles aus Zipf&Almdudler oder Marillensaft 4,70

1/81 Steinfeder Grüner Veltliner Hochrain Domäne Wachau 3,50
1/81 Riesling Federspiel 2021 Gritsch Spitz 5,50
1/81 Sauvingnon Blanc 2021 Groß/STM 4,80
1/81 Blaufränkisch 2019 Heinrich Deutschkreutz 4,50
1/81 Zweigelt 2020 Glatzer Carnuntum 4,50
1/81 Cuvee Butcher 2019 Schwarz Andau 6,-

# Ohne Fleisch

Gemüserolle "Böhmische Art" mit Nussbrot 8,20 Melonen Salat mit Hanfsamen und Feta, Wachauerlaberl 7,50 Rote Rüben Carpaccio mit Mozzarellabällchen 7,80

Frittatensuppe 5,50 Karotten Ingwer Suppe 6,-Grießnockerlsuppe 5,80 Bärlauchsuppe 6,-

#### Sellerie-Käse-Schnitzel

mit Petersilienditta, Dip und Blattsalat; 15,50

#### Hausgemachte Teigtaschen

mit Bärlauchfrischkäsefülle und Rucola; 15,50

Lasagne aus Tomaten, Spinat, Zucchini, Burrata und Salat; 15,80

#### Fleisch und Fisch:

Geschmorter Lammbraten vom Mostviertler Weidelamm mit Püree und Speckfisolen, Blaukraut; 24,-

Kalbsbraten - Karree vom Kremstalerkalb mit frischem Gemüse, Reis und Salat; 26,-

#### Ofenfrischer Schweinebraten

Schopf&Karree vom Ötscherblickschwein mit Hagsdorfer Erdäpfelknödeln und warmem Krautsalat; 17,80

Gedünsteter **Zwiebelrostbraten** vom Pembeef mit Braterdäpfeln, Fächergurke und Salat; 23,-

## Cordon Bleu von der Steirer Hühnerbrust

mit Pommes, Preiselbeeren und Salat; 19,50

### Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom <u>Ötscherblickschwein</u> 16,50 vom <u>Bioschwein</u> 22,-

Pariser Art von der Waldviertler Putenbrust 20,mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

**Bio-Saiblingsfilet** aus Mariazell im Rapsöl gebraten auf Rieslingssauce und Dittakrenschmarrn; 27,-

#### Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 7,20
Warmer Himbeerkuchen mit Nougatsauce 8,50
Topfenobersnockerl mit 3erlei Dip 7,50
Tiramisu 6,Paleo Kuchen - (ohne Zucker & Mehl) 5,80
Apfelkuchen mit Schneehaube 6,-

Eiskaffee 7,50 Bourbonvanilleeis mit Bananen und Nougatsauce 7,20

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 5,80 Gin vom Krenn Hans 2cl 5,50 2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-Gin Tonic oder Gin Traube 6,50