



**Frisch gekochte Köstlichkeiten von regionalen Produkten  
im Gasthof und zum Abholen**

**Dienstag 7. Februar**

**Frisches WOK Gemüse & Steirer Hendlbrust gegrillt**

oder

**Gemüseknödel auf Schnittlauchsaucе und Salat**

**Mittwoch 8. Februar**

**Krautroulade mit Püree und roten Rüben**

oder

**Gemüsepalatschinke mit Dip und Salat**

**Freitag 10. Februar**

**Zander und Krautfleckerl**

oder

**Marillen Buchtel und Vanillesauce**

**Samstag 11. Februar und Sonntag 12. Februar**

**Rinderbraten vom Donaulandrind & Böhmisches Knödel**

**Schnitzel vom Hirschkalb** - Wildbret vom Gut Persenbeug

**Mostviertler Weidegansl** mit 2erlei Knödel und 2erlei Kraut

[Änderungen vorbehalten!](#)

## Ohne Fleisch:

Gemüsebouillon mit Frittaten 4,80

Karfiolsuppe 5,50

Apfel-Sellerie-Veltliner-Suppe 5,50

**Rote Rüben Carpaccio** mit Kernöl und Donauland-Nüssen 8,-

### **Frisches Gemüse aus dem Wok**

mit heimischem Tofu aus Melk mit Kräuterdip & Rucola; 14,50

**Knödel Gröstl** nach Art des Hauses mit viel Gemüse und Blattsalat 13,-

## Fisch:

### **Mariazeller Lachsforellenfilet**

im Rapsöl gebraten

mit Erdäpfel-Kren-Schmarrn,

Marillenchutney und Rucola 22,-

## Mit Fleisch:

Carpaccio vom Sikafilet mit Balsamico und Parmesan 12,-

### **Cordon Bleu** von der **Steirerhühnerbrust**

gefüllt mit Wachauerschinken und Bergkäse,  
dazu Braterdäpfel, Preiselbeeren und Salat; 15,50

### **Schnitzel** vom **Tullnerfeldschwein**

in der Pfanne gebacken

mit Hagsdorfer Ditta- Erdäpfelsalat 13,80

### **Pariser Schnitzel** von der **Waldviertler Putenbrust**

mit Basmatireis, Preiselbeeren und Salat; 16,50

**Blunzngröstl** mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Langsam geschmortes **Gulasch**

vom Donaulandrind Schulterscherz

mit Serviettenknödeln; 14,-

### Nachspeisen:

- Palatschinke gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 2,80  
Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50  
Schokolade-Nougat-Mousse mit Zwetschkendip 7,-  
Donauland-Nuss-Nudeln mit Wachauer-Marillenröster 8,50 (Dauer 15min)  
  
Bourbon Vanilleeis mit Bananen und Schokonougatsauce; 6,50  
Eiskaffee 7,-

- 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.**