

Apertif, Bier und Wein - Empfehlungen:

Glas **Rieslingsekt** mit Holunderblütensirup oder Marillennektar 5,80

Glas **Winzersekt** oder **Rosè Frizzante** aus Krems 5,-

Glas **Muskateller Frizzante** 5,-

1 Glas **König-Spritzer**: Rose, Soda, Melissensaft, Beeren; 4,50

1/4l **Kaiser-Spritzer**: Veltliner, Soda, Hollersirup; 3,80

1/2l **Sommerspritzer** - Veltliner mit Soda 4,50

Bier vom Fass:

Gösser BiO Stoff - helles Biobier 0,3l 4,60€

Böhmisches Bier aus Münchenreith 0,3l 4,50

Zipfer Märzen 0,3l 4,50

Radler-Helles Zipfer mit Almdudler 0,5l 5,00

In der Flasche: **Weizenbier-Edelweiß** 0,5l 5,40

Alkoholfreies Bier: **Weizen „Die Weisse“** 0,5l 5,40

Gösser Naturgold 0,5l 5,00

1/8l **Steinfeder** Grüner Veltliner Hochrain Domäne Wachau 3,60

1/8l **Riesling** Federspiel 2023 Högl Spitz 5,50

1/8l **Sauvignon Blanc** 2023 Skoff/STM 4,80

1/8l **Blaufränkisch** 2020 Krutzler/Bgl 4,60

1/8l **Zweigelt** 2022 Glatzer Carnuntum 4,60

1/8l **Opus Eximium 19** Gesellmann-Deutschkreutz 6,50

1/8l **Rosé** vom Bründlmayer - Langenlois 4,-

Die vegetarische Wirtshausküche -



Carpaccio von der roten Rübe mit Ziegenkäse, und Hanfsamen; 8,50

Frittatensuppe 5,50

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Ölspur 6,-

Paradeisersuppe 6,-

Käsespätzle vom Bergkäse mit Salat; 15,50

Knödel-Gemüse-Gröstl mit Dip und Salat; 16,-

Hausgemachte Bandnudeln mit Paradeisersauce & Parmesan; Salat; 16,80

Wirtshaus-Klassiker:

Das **Schnitzel** aus der Pfanne:

AMA-Schweinsschale 16,-

von der Putenbrust 18,-

von der Bioschweinsschale 22,-

dazu Hagsdorfer-Ditta-Erdäpfel Salat;

Das **Cordon Bleu** - best in town 😊

in der Pfanne gebacken

von der Putenbrust 18,50

von der Steirer Hendlbrust 19,80

vom AMA Schwein 16,50

dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat;

Gulasch vom Schulterscherzl-Donaulandrind
- langsam geschmort, dazu gibt es Serviettenknödel; 16,-

Gemüse und Huhn aus dem WOK

dazu Reis und Marillenchutney; 18,-

Großer gemischter **Salatteller** mit gegrillter **Hühnerbrust** 16,-

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 7,20

Warmer **Schokokuchen** mit Nougatsauce und Beeren 8,-

Tiramisu 6,-

Marillenpalatschinke 2,80

2erlei **Schokolade - Mousse** und Eis garniert 8,-

Eisbecher mit frischen Früchten 7,50

Eiskaffee mit Schlagobers 7,50 oder „Kuglerl“-Kaffee 5,-

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,
Caramel, Zitrone, Joghurt, Haselnuss, Pistazie - Eis pro Kugel 2,-€

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

2cl Gin vom Leeb aus Hagsdorf 2cl 5,-

2cl Whisky vom Haider aus Roggenreith 5,50

Hagsdorfer Gin Tonic 6,50

Speisen zum Abholen -

gerne während der Küchenzeiten möglich.

Bitte um rechtzeitige Vorbestellung.

Änderungen vorbehalten!!