

Getränke Empfehlungen:

Fruchtsäfte im Glas 0,25l € 4,50

BIO Apfel-Holunder

BIO Orange

BIO Apfel (naturtrüb)

BIO Karotte

Wachauer Rote Traube

Wachauer Marille

Wachauer Weingarten Pfirsich

Johannisbeere

Hausgemachter Hollerblütensirup mit Soda&Zitrone 0,5l 3,80

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 0,3l 4,30

Zipfer Märzen vom Fass 0,3l 4,20

Weizenbier 0,5l 5,-

Alkoholfreies Bier aus Göss 0,5l 4,60

Kleine Flasche **Gösser Märzen** 0,3l 4,-

0,5l **Radler-Helles** aus Zipf&Almdudler oder **Marillensaft** 4,70

1/8l **Steinfeder** Grüner Veltliner Hochrain Domäne Wachau 3,50

1/8l **Riesling** Federspiel 2021 Gritsch Spitz 5,50

1/8l **Sauvignon Blanc** 2021 Groß/STM 4,80

1/8l **Blaifränkisch** 2019 Koppensteiner -Eisenberg 4,50

1/8l **Zweigelt** 2020 Glatzer Carnuntum 4,50

1/8l **Opus Eximium 19** Gesellmann-Deutschkreutz 7,50

Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:



Nudelsalat mit Gemüse 6,50
Rote Rüben Carpaccio mit Schafkäsebällchen 6,-

Spargelsuppe 6,-
Grießnockerlsuppe 5,50
Frittatensuppe 5,50
Gemüsesuppe mit Nudeln & Julienne 5,50

Großer gemischter Salat mit Käse vom Schaf, Ziege und Kuh; 9,50

Sellerie-Käse-Schnitzel mit Ditta und 2erlei Dip, Salat; 15,50

Eierschwammerl-Erdäpfel-Gröstl mit Dip und Salat; 17,-

Käsespätzle vom Berg und Rässkäse mit Salat; 14,80

Gemüselasagne und Salat; 16,50

Schnitzel in der Pfanne gebacken

von der **Ötscherblick Schweinsschale** 16,50

von der **BIO Schweinsschale** 22,-

mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Naturschnitzel von der Waldviertler Putenbrust

mit Reis, Gemüse und Salat 18,80

Cordon Bleu

von der Steirer Hendlbrust 18,80

von der Putenbrust 18,80

von der AMA Schweinsschale 17,80

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat;

Gulasch vom Schulterscherz-Donaulandrind

-schön langsam geschmort

und dazu gibt es Serviettenknödel; 15,50

Lachsforellenfilet im Olivenöl gebraten

auf grüner Spargelsauce und getrüffeltem Püree; 27,-

Großer gemischter **Salat** mit **gegrillter Hühnerbrust**; 14,-

Süßes:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 7,20
Warmer **Schokokuchen** mit Nougatsauce und Beeren 8,-
Kaiserschmarrn mit **Marillenröster** (20 Min.) 14,-

Bourbonvanille, Erdbeere, Marille, Schokolade,
Caramel, Kaffee, weißer Nougat, Birne - 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

Gin vom Krenn Hans 2cl 5,50

2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-

Gin Tonic oder Gin Traube 6,50

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

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

Änderungen vorbehalten!!!