

## 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,-

1/4l **Königs-Spritzer**: Rosé, Soda, Melissensaft, Beeren: 4,50

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

### Bier vom Fass:

Neu: **GösserBiOstoff** - helles Biobier 0,3l 4,50€

**Böhmisches Bier** aus Münichreith 0,3l 4,50

**Zipfer Märzen** 0,3l 4,40

**Radler-Helles Zipfer** mit Almdudler 0,5l 4,90

In der Flasche: **Weizenbier-Edelweiß** 0,5l 5,20

Alkoholfreies Bier: **Weizen „Die Weisse“** 0,5l 5,20

**Gösser Naturgold** 0,5l 4,90

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

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

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

1/8l **Blaufränkisch** 2019 Koppensteiner -Eisenberg 4,60

1/8l **Zweigelt** 2020 Glatzer Carnuntum 4,60

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

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

## Die vegetarische Wirtshausküche -



**Rote Rüben Carpaccio** mit Hanfsamen, Ziegenkäse & Mozzarella; 8,50

**Frittatensuppe** 5,50

**Karotten Ingwer Suppe** 6,-

**Knoblauchrahmsuppe** 6,-

**Großer gemischter Salat mit Käse** - Schaf, Ziege und Kuh; 11,-

**Großer gemischter Salat - Winterstyle**

(Äpfel, Trauben, Nüsse, Hanfsamen, Kürbiskerne) 11,-

**Blaukrautnudeln** - hausgemachte Schupfnudeln mit Blaukraut und Dip; 15,-

**Hausgemachte Teigtaschen** mit Ricotta-Spinatfülle; Salat; 17,-

**Knödel-Gemüse-Gröstl** und Salat; 15,50

Hausgemachte **Bandnudeln** mit Käsesauce und Salat; 15,-

## 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 Waldviertler Putenbrust 18,50  
von der Steirer Hendlbrust 19,80  
vom AMA Schwein 16,50  
dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat;

## **Blunzngröstl**

mit Senf, Kren, Kraut und roten Rüben; 14,50

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

**Lachsforellenfilet** im Olivenöl gebraten  
dazu Dillsauce und Püree; 25,-

Nachspeisen:

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

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

**Tiramisu** 6,-

**Marillenpalatschinke** 2,80

**Malakofftorte** 6,-

**Eisbecher mit frischen Früchten** 7,50

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

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,  
Caramel, Kaffee, Joghurt - 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!!!