

## Getränke Empfehlungen:

Fruchtsäfte im Glas 0,25l a € 4,50

*BIO Apfel-Holunder*

*BIO Orange*

*BIO Apfel (naturtrüb)*

*BIO Karotte-Apfel-Orange*

*Wachauer Rote Traube*

*Wachauer Marille*

*Wachauer Weingarten Pfirsich*

*Johannisbeere*

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

Glas Rieslingsekt mit **Holunderblütensirup** 5,80

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

Glas **Sekt** mit **Marillennektar** 5,80

Neu: GösserBiOStoff - helles Biobier vom Fass 0,3l 4,50€

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

**Zipfer Märzen** vom Fass 0,3l 4,40

**Weizenbier-Edelweiß** 0,5l 5,20

**Alkoholfreies Bier** aus Göss 0,5l 4,90

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

**Hagsdorfer Erdäpfelsuppe-Lauch Suppe** 6,-

**Großer gemischter Salat mit Käse** vom 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 Kürbisfülle und Salbeibutter, Salat; 17,-

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

**Käsespätzle vom Bergkäse** und Salat; 15,50

Hausgemachte **Bandnudeln** mit Tomatensauce & Parmesan, Salat; 15,-

## Wirtshaus-Klassiker:

Das **Schnitzel** aus der Pfanne:

AMA-Schweinsschale 16,-

von der Bioschweinsschale 22,-

vom Kalbskarree 25,-

dazu Hagsdorfer Ditta Erdäpfel Salat;

## **Gegrillte Steirer Hendlbrust**

mit Butter- Gemüse, Dinkelrisotto und Salat; 19,80

## **Das Cordon Bleu** - best in town 😊

in der Pfanne gebacken

von der Waldviertler Putenbrust 18,-

von der Steirer Hendlbrust 19,80

vom AMA Schwein 16,50

dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat;

## **Gulasch** vom Schulterscherzl-Donaulandrind

-schön langsam geschmort

und dazu gibt es Serviettenknödel; 16,-

## **Blunzngröstl**

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

**Lachsforellenfilet** im Olivenöl gebraten

dazu Veltliner Sauce und Püree; 25,-

**Sacherwürstel** mit Senf, Kren und Salzstange 8,20

### Nachspeisen:

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

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

Tiramisu 6,-

Marillenpalatschinke 2,80

Topfenobersnockerl mit Zwetschkendip 7,-

Haustorte 6,-

Eisbecher mit frischen Früchten 7,50

Eiskaffee 7,50

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!!!