

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 Heinrich Deutschkreutz 4,50

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

1/8l **Cuvee** Butcher 2019 Schwarz Andau 6,-

Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:



Bulgursalat mit Hanfsamen und Feta 6,50
Rote Rüben Carpaccio mit Schafkäsebällchen 6,-

Spargelsuppe 6,-
Grießnockerlsuppe 5,50
Frittatensuppe 5,50
Knoblauchrahmsuppe 6,-

Spargel-Erdbeersalat garniert 8,80
Großer gemischter Salat mit Käse vom Schaf, Ziege und Kuh; 9,50

Sellerie-Käse-Schnitzel mit Ditta und 2erlei Dip, Salat; 15,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto & Bergkäse, Rucola; 15,-
Schupfnudeln in Spargelsauce und Salat; 15,50

Süßes: Apfelkuchen mit Schneehaube 5,50
Tiramisu 6,- Schokotorte 6,-
Paleo Kuchen (ohne Zucker und Mehl) 5,-
Bourbon Vanilleeis mit Nougatsauce und Nussbrösel 6,-

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
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat; 19,50

Gulasch vom Schulterscherzl-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, Erdbeer, 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.