

## 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.**