

## 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 Glas **König-Spritzer**: Rose, Soda, Melissensaft, Beeren; 4,50

1/4l **Kaiser-Spritzer**: Veltliner, Soda, Hollersirup; 3,80

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

## Bier vom Fass:

**Gösser BiO Stoff - helles Biobier** 0,3l 4,60€

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

**Zipfer Märzen** 0,3l 4,50

**Radler-Helles Zipfer** mit Almdudler 0,5l 5,00

In der Flasche: **Weizenbier-Edelweiß** 0,5l 5,40

Alkoholfreies Bier: **Weizen „Die Weisse“** 0,5l 5,40

**Gösser Naturgold** 0,5l 5,00

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

1/8l **Riesling** Federspiel 2023 Högl Spitz 5,50

1/8l **Sauvignon Blanc** 2023 Skoff/STM 4,80

1/8l **Blaufränkisch** 2020 Krutzler/Bgl 4,60

1/8l **Zweigelt** 2022 Glatzer Carnuntum 4,60

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

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

## Die vegetarische Wirtshausküche -



**Schafkäse mit frischem Schnittlauch und Sherrytomaten&Kernöl** 6,80  
**Carpaccio von der roten Rube** mit Ziegenkäse, und Hanfsamen; 8,50

**Frittatensuppe** 5,50  
**Grießnockerlsuppe** 5,50  
**Paradeisersuppe** 6,-

**Käsespätzle** vom Bergkäse mit Salat; 15,50  
**Knödel-Gemüse-Gröstl** mit Dip und Salat;16,-  
**Bio Dinkel Risotto mit Gemüse** und Tomatensauce, Rucola; 17,-

## 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 Putenbrust 18,50

von der Steirer Hendlbrust 19,80

vom AMA Schwein 16,50

dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat;

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

Großer gemischter **Salatteller** mit gegrillter **Hühnerbrust** 16,-

Großer **Salat** mit gegrillten **Garnelen**; 16,-

**Blattsalat** mit **Beinschinken** und Ei; 13,-

Nachspeisen:

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

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

**Tiramisu** 6,-

**Marillenpalatschinke** 2,80

2erlei **Schokolade - Mousse** und Eis garniert 8,-

**Eisbecher mit frischen Früchten** 7,50

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

Bourbon Vanilleeis mit Bananen und Schokosauce; 7,20

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,

Caramel, Kaffee, Joghurt, Marille, Pistazie - 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

2cl Gin vom Leeb aus Hagsdorf 2cl 5,-

2cl Whisky vom Haider aus Roggenreith 5,50

Hagsdorfer Gin Tonic 6,50

Speisen zum Abholen -

gerne während der Küchenzeiten möglich.

Bitte um rechtzeitige Vorbestellung.

**Änderungen vorbehalten!!!**