

Getränke Empfehlungen:

Fruchtsäfte im Glas 0,25l € 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: Rose, 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

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

Zipfer Märzen vom Fass 0,3l 4,40

Weizenbier 0,5l 5,20

Alkoholfreies Bier aus Göss 0,5l 4,90

Kleine Flasche **Gösser Märzen** 0,3l 4,20

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 **Blaifränkisch** 2019 Koppensteiner -Eisenberg 4,60

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

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

Aperitif Empfehlung - 1 Glas Muskateller Frizzante 5,-

Beinschinken, Prosciutto und Blunze mit Senf, Kren&Brot-Vorspeise 8,80

Carpaccio vom Sikawildfilet mit Parmesan, Balsamico und Rucola; 13,-

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

Geschmorter Sikawildbraten

mit 2erlei Knödeln, Apfel mit Preiselbeeren,
Speckfisolen & Blaukraut; 25,-

Faschiertes Butterschnitzel von Sika & Reh

mit 2erlei Püree und 2erlei Kraut; 18,50

Gespickter Rehrücken mit Schlagobers 6,-

Wachauer Marillen Palatschinke 2,80

Donaulandnusstorte 6,-

Tiramisu 6,-

Topfentorte mit Nutella 6,-

2erlei Schokolademouse mit Früchtetip 8,-

Wachauer Eisbecher-Vanilleeis & Marillenröster & Nussbrösel 7,50

Die leichtere Wirtshausküche -



Frittatensuppe 5,50
Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 6,-
Apfel-Selleriesuppe 6,-

Großer gemischter Salat mit Käse vom Schaf, Ziege und Kuh; 11,-
Großer Salat mit gegrillter Hühnerbrust 14,50

Hausgemachte Schupfnudeln in Gemüserahmsauce und Salat; 16,50
Teigtaschen mit Kürbisfülle, Salbeibutter und Parmesan, Salat; 17,-
Knödel-Gemüse-Gröstl und Salat; 15,-
Kürbis Käse Schnitzel mit Ditta, Kräuterdip, Salat; 15,50

Wirtshaus-Klassiker:

Das **Schnitzel** aus der Pfanne:

Tullnerfeld-Schweinsschale 16,-

Bioschweinsschale 22,-

dazu Hagsdorfer Ditta Erdäpfel Salat;

Naturschnitzel von der Waldviertler Putenbrust

mit Reis, Gemüse und Salat; 18,80

Cordon Bleu

von der Putenbrust 18,80

von der AMA Schweinsschale 17,80

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat;

Gulasch vom Schulterscherzl-Donaulandrind

-schön langsam geschmort

und dazu gibt es Serviettenknödel; 15,50

Blunzngröstl

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

Lachsforellenfilet im Olivenöl gebraten

mit Krenschmarrn, Feigen Chutney und Blattsalat; 27,-

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 7,20
Warmer **Schokokuchen** mit Nougatsauce und Beeren 8,-

Wachauer Eisbecher-Vanilleeis & Marillenröster & Nussbrösel 7,50
Eiskaffee 7,50

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone,
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.

Änderungen vorbehalten!!!