

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,-

Melone mit Beinschinken und Prosciutto - als Vorspeise 8,-

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

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

Schnitzel von der Rehschale „Steirische Art“

in der Pfanne gebacken, mit Erdäpfel - Vogerlsalat; 23,-

Medaillons vom Hirschkalb im „Natursaftl“

mit Kürbis-Dinkel-Risotto und Blattsalat; 35,-

Wachauer Marillen Palatschinke 2,80

Gespickter Rehrücken mit Schlagobers 6,-

Waldviertler Mohntorte mit Nougatsauce und Schlagobers; 6,-

Donaulandnusstorte 6,-

Schokolademouse- mit Früchtetip 8,-

Wachauer Eisbecher-Vanilleeis & Marillenröster & Nussbrösel 7,50

Bananeneisbecher 7,-

Nusslikör 2cl Ernte 2021 vom Donaulandnussbaum im Gastgarten 4,-

Die leichtere Wirtshausküche -



Nudelsuppe mit Gemüse 5,50

Frittatensuppe 5,50

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 6,-

Knoblauchrahmsuppe 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 2erlei Dip, Petersilien-Ditta & Salat; 15,50

Wirtshaus-Klassiker:

Schnitzel in der Pfanne gebacken

von der **AMA-Schweinsschale** 16,50

von der **BIO Schweinsschale** 22,-

mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Naturschnitzel von der Waldviertler Putenbrust

mit Basmatireis, Gemüse und Salat 18,80

Cordon Bleu

von der Steirer Hendlbrust 18,80

von der Putenbrust 18,80

von der AMA Schweinsschale 17,80

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat;

Gulasch vom Schulterscherz-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,-

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!!!