Die vegetarische Wirtshausküche -



Rote Rüben Carpaccio mit Hanfsamen, Ziegenkäse & Mozzarella; 8,50 Marchfelder- Spargel Salat mit Chew Nüssen und Bio-Urmutbrot 7,-

Frittatensuppe 5,50 Grießknödelsuppe 5,50 Marchfelder Spargel Suppe 6,-

Knödel-Gemüse-Gröstl und Salat;15,50

Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto & Bergkäse, Salat; 15,-

Käsespätzle vom Bergkäse mit Salat; 15,50

Spargel-Erdäpfel-Gemüse-Gröstl mit Dip und Salat;16,-

Gasthaus-Klassiker:

Das **Schnitze** 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 Waldviertler Putenbrust 18,50
von der Steirer Hendlbrust 19,80
vom AMA Schwein 16,50
dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat;

Blunzngröstl

mit Senf, Kren, Kraut und roten Rüben; 14,50

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

Karpfenfilet in der Mohnhülle gebacken mit Sauce Tartar und Ditta- Salat; 24,-

Lachsforellenfilet auf Dillsauce und Ditta-Püree, Blattsalat; 25,-

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 7,20
Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 8,Tiramisu 6,Marillenpalatschinke 2,80

Eisbecher mit frischen Früchten 7,50 Eiskaffee mit Schlagobers 7,50 oder "Kugerl"-Kaffee 5,-

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade, Caramel, Kaffee, Joghurt - 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.

<u>Speisen zum Abholen -</u> gerne während der Küchenzeiten möglich. Bitte um rechtzeitige Vorbestellung.

Änderungen vorbehalten!!!