

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

Grießnockerlsuppe 5,50

Marchfelder Spargel Suppe 6,-

Knödel-Gröstl mit Gemüse und Salat; 15,50

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

Käse-Spinat-Spätzle vom Rässkäse mit Salat; 15,50

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

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

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 „Kuglerl“-Kaffee 5,-

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,

Caramel, Kaffee, Joghurt, Marille - 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

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!!!