

Vorspeisen

Knackiger Ceasars Salad <i>mit French Dressing, gebrochenen Parmesan und gegrillten Garnelen</i> A,C,G	8,90
Bärlauch- Feta Salat <i>mit Tzaziki, Schmorparadeisern & knackigen Zupfsalaten</i> A,C,	8,50
Hausgeräucherter Bärlauch Lachs <i>mit Gurken, Zitrusfrüchten & frischen Kräutern</i> A,C,G,D	9,20
Knuspriger Karfiol <i>in asiatischer Gewürzmarinade,</i> <i>mit Avocado und Ponzu Soße</i> A,C,G,D,M,F,N	8,20
Gebratene Wan Tans, <i>mit Frühlingsgemüse & Kräutern gefüllt,</i> <i>mit Kräutern und Kichererbsen-Creme</i> A,C,G,D,M,F,	8,20
Beef Tartar vom Waldviertler Bio- Ochsen, <i>mit knusprigem Weißbrot</i> A,C,G	12,30

Suppen

Klare Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i> A,C,G	3,-
Bärlauch-Creme Suppe A,C,G	4,20
Karotten-Chili Suppe A,C,G	4,50

Handgemachte Pasta

...Für die Herstellung der Pasta beweist unser Küchenteam viel Fingerfertigkeit – für die Zubereitung werden selbstverständlich nur natürliche und frische Zutaten verwendet.

Handgemachte Bärlauch Ravioli <i>mit Kräuternage und Erbsen</i> A,C,G	12,80
Hausgemachte Linguine <i>mit cremiger Frischkäsesoße, Prosciutto und gehobelten Parmesan</i> A,C,G	12,80
Knusprige Frühlingsgemüse Samosas <i>(gebackene Teigtaschen)</i> <i>mit frischen Chili und Kräuterrahm</i> A,C,G	11,80

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten	
<i>mit Waldviertlerknödel und Salat</i> C,M	12,50
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Salat</i> A,C,M	10,80
1/2 Backhendl <i>mit Salat</i> A,C,M	12,50
Alt-Wiener Backhendl-Salat	
<i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen</i> A,C,M	9,80
Hausgemachte Bratwürstl <i>mit Kartoffelwedges</i> A, M	8,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Vogerl Salat</i> A, C, M	7,20
Puten-Cordon bleu <i>mit Reis und Salatteller</i> A,C,M,G	13,80

Saisonal & Aktuell – Bärlauchzeit!

Variation vom Grill	21,50
<i>(Rindsfilet, Schweinesteak am Knochen, marinierte Hemdbrust) mit cremiger Polenta, Pfeffersauce und gegrillten Spinatgemüse</i> A,C,G	
Knusprige Hendl Picata	16,50
<i>mit Bärlauchnockerl und Erbsengemüse</i> A,C,G	
Cremiges Bärlauch-Limettenrisotto <i>mit Büffelmozzarella</i> G	11,90
Gebratene Schweinefilets <i>mit milden Pfeffer- Speck Gnocchi, bunten Bohnengemüse und Bärlauchpesto</i> A,C,G	16,80
Glasierte Speckleber	15,80
<i>mit Pastinakencreme, Karottengemüse und knusprigen Erdäpfeln</i> A,C,G	
Blattsalat mit gebratenen Truthahnbruststreifen	
<i>mit Gemüse</i>	10,50



A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
N = Sesam

G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
F = Soja

O = Sulfite
P = Lupine
R = Weichtiere

Fische und Meeresfrüchte

...Unsere Fische beziehen wir von der Fischerei Haimel in Traismauer. In einer echten Naturanlage, im frischen Grundwasser der Traisen werden die heimischen Fische gehalten und gezüchtet.

Gebackener Karpfen

mit Sauce Tartare und gemischtem Salat **A,C,D, M** 14,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen

(viel Knoblauch) mit Kartoffeln und Salatteller **A,D,M,B,F,N** 14,-

Saiblingsfilet vom Grill

mit Spinatgemüse, Frischkäsetortellini und cremiger Petersilienwurzel **A,C,D, M** 17,50

Dessert

Cremige Erdbeer Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren und Joghurt **A,C,G**

6,50

Mohn- Vanille Praline

mit Karamell Mousse und Passionsfrucht **A,C,G**

6,10

Ofenfrischer Apfel- Schokoladen Scheiterhaufen

mit Joghurtcreme **A,C,G**

6,80

Hausgemachte Topfennockerl

mit Marillenröster **A,C,G**

5,90

Mohr im Hemd mit Eis **A,C,G**

4,50



Dessertvariation (ab 2 Personen)

pro Person 6,80

(Erdbeer-Panna Cotta, Mohn Praline, Topfennockerl, Mohr im Hemd, Scheiterhaufen)

A,C,G

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere