

Gedeck auf Wunsch pro Person 3,50
(hausgemachtes Brot, Aufstriche und Gemüse)

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 3,90

Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl 5,90

Saiblingsfiletstreifen gebeizt
Rübenraritäten, Sauer Rahm und Apfel 10,90

Beef Tartar mit
Oreganocreme, Senfbutter & hausgebackener Toast 13,90

Kürbis- Traubensalat
mit Schaffrischkäse und Schwarzem Reis (*vegan möglich*) 9,90

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort)
mit Rahmkohl, Polentaschnitte und Rotkrautchutney 25,90

Maishendelbrust gebraten
mit Erdäpfel- Lauchpüree, Käferbohnen & Kernöl 17,90

Beiried rosa gebraten mit Kürbis- Erdäpfel Gröst´l,
Quittensenf und Pfefferschaum 23,90

Lachsforellenfilet gebraten
mit Kürbis- Jungzwiebelgemüse und Kräuternudeln 22,90

Untergrafendorfer Limousin Rind geschmort
mit Artischocken, Pak Choi, Pfirsich und Nudeln 19,90

Geröstet Rehleber mit Erdäpfelpüree,
herbstlichem Gemüse und Dirndlapfel Chutney 17,90

Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	15,90
Kalbskopf gebacken mit Erdäpfelsalat und Senfsauce	16,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	13,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	14,90
Risotto mit Kürbis, Pesto, Sonnenblumenkerne, Chutney und Grana <i>(vegan möglich)</i>	13,90
Hausgemachte Erdäpfelnocken mit herbstlichen Gemüse und Grana-Schaum	11,90

SALATBEILAGEN

Mostviertler Blattsalat mit Petersiliendressing	5,40
Gemischter Salatteller der Saison	4,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Snoopy“ Kinderputenschnitzel mit Pommes frites	7,90
„Barbapapa“ Knödel mit Saft	4,90

NACHSPEISEN

Hausgemachte Mehlspeisen	3,90
Somlauer Nockerln	4,30
Limetten Panna Cotta mit Marillensorbet	7,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Hollerkoch	7,40
Maronicreme im Brandteigkrapfen mit Vanillebirnen	7,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb (Vegan)	5,90

Käseteller mit hausgemachtem Chutney und Brot

Klein 8,90 Groß 10,90

APERITIF

Champagner Ruinart Brut	0,1 l	13,40
„Sound of Traisental“ Marille/Apfel/Traube	0,1 l	5,90
Traisentaler BIO Most vom Weichhart	0,125 l	2,40
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	5,60
BIO Apfel Cider „Sound of Mostviertel“	0,1 l	4,90
„Saure Nuss“ Nussschnaps, Limette, Tonic		6,90
Hendrick`s Tonic (4 cl)		8,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft, BioObst Weichhart	0,25 l	2,90
Bio-Traubensaft rot, Biohof Fischer	0,25 l	3,20
Vöslauer Mineralwasser (Flasche)	0,33 l	2,80
Marille vom Preiß	0,25 l	3,40
Bärnstein Dirndl	0,33 l	4,10

Hausgemachter Sirup

Holler, Melisse, Dirndl, Quitte oder Salbei gespritzt	0,25 l	2,10
--	--------	------

Fruchtsäfte vom BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn

Apfel-Dirndl, -Karotte, -Rote Rübe, - Weichsel und -Aronia	0,25 l	3,60
---	--------	------

BIER

Bier vom Fass

Ottakringer Bio Zwickl	0,3 l 3,60	0,5 l 4,10
Ottakringer Pils	0,3 l 3,60	0,5 l 4,10
Budweiser	0,3 l 3,90	0,5 l 4,60

Flaschenbier

Erzbräu: Pils, Schwarzer Graf, Dinkel Weizen, IPA	0,33 l 4,40
Schneider Weisse „Original“ hefetrüb	0,5 l 4,60
Schneider Weisse „Alkoholfrei“ hefetrüb	0,5 l 4,60
Ottakringer „Nullkommajosef“	0,5 l 4,10

OFFENE WEINE

Muskateller, Vorpannhof Mayr	1/8 l 4,60
Grüner Veltliner, Kaiserstiege, Ph. Bründlmayer	1/8 l 3,90
Welschriesling, Saybritz, Weninger(burgund. Stil)	1/8 l 5,90
Riesling, Smaragd, Kellerberg, Domäne Wachau	1/8 l 6,90
Weißburgunder, 350 NN, Odinstal	1/8 l 8,40
Zelen, „Burja“ Primos Laurencic	1/8 l 5,90
Rosé [antwurti], „Vergessene Gärten“	1/8 l 3,90
Blaufränkisch, Kalkstein, Claus Preisinger	1/8 l 5,90
Zweigelt, Tom Dockner	1/8 l 3,90
Cuvée Gotinsprun (BF/ZW/SY/CS) Glatzer	1/8 l 7,90
Syrah, Paul Achs	1/8 l 8,40
Pinot noir, Escoda- Sanahuja, Spanien	1/8 l 7,50
Auslese, Riesling, Hager	1/16 l 3,90