

ALLERGEN INFORMATION

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide: alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (zB Dinkel, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
Nüsse	H	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie zB Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

VORSPEISEN

Preise in €

Hausgeräucherter Gamsschinken <i>mit frischem Kren und Wildpreiselbeeren (O)</i>	12,00
Carpaccio vom Limousinrind <i>mit Kräuterpesto, Rucicola und gehobeltem Grana (G,H)</i>	11,70
Gebackene Briespitzen <i>mit winterlichem Blattsalat und Balsamicodressing (A,C,G)</i>	9,90

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe oder Gemüsesuppe <i>mit Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel oder Leberknödel (A,C,G,L)</i>	4,20
Oma's Wurzelcremesuppe <i>mit Croûtons (A,G,L)</i>	4,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Nudeltascherl <i>gefüllt mit Paradeiser, Zucchini und Mozzarella auf Basilikumbutter und Rucicola (A,C,G)</i>	14,70
Basische Gemüsepfanne <i>mit Rosmarinerdäpfeln und Dip (G,L)</i>	13,20

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Preise in €

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90
*in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienerdäpfeln
und gemischter Salat (A,C,G)*

Weidelammkotelette unter der Olivenkruste 21,40
mit Rosmarinsaftl, Speckfisolen und Rösterdäpfeln (A,C,G,L,O)

Rücken vom Gösinger Reh zart rosa 25,80
*auf Dörrzwetschkensauce, dazu Rotkraut
und Maroni-Erdäpfelknödel (A,C,G,O)*

Fleischlaibchen 13,80
*vom Black Angusrind und Mangalica-Schwein
mit frischem Marktgemüse und Erdäpfelpüree (A,C,G,L,M)*

Alt Wiener Zwiebelrostbraten zart rosa 19,50
*in kräftiger Sauce mit Wintergemüse und Erdäpfelpüree
(A,G,L,M,O)*

Geschmortes vom Ötscher Hirschkalb 16,50
*in Jägersauce mit hausgemachten Wildpreiselbeeren
und Topfen-Serviettenknödel (A,C,G,L,O)*

AUS FLUSS UND SEEN

Duo von Zander und Scampi 21,40
auf Peperonata und Pestonudeln (A,C,G,H)

Bachforelle im Ganzen nach „Müllerin“ Art 18,40
mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfeln (A,G)

Waldviertler Karpfenfilet in Pörköltsauce 17,80
mit Speck, Brokkoli und Petersilienspätzle (A,C,G)

MENÜS FÜR KINDER

Preise in €

Wiener Schnitzel vom Schwein 7,90
mit Pommes Frites (A,C,G)

Faschiertes Laibchen 7,90
mit Erdäpfelpüree (A,C,G)

Spaghetti 7,50
mit Sauce Bolognese (A,C,G,L)

DESSERTS

Nougat-Mandelküchlein 7,40
mit Himbeerröster und Amarettoeis (A,C,G,H)

Marmeladepalatschinken 4,60
gefüllt mit Marille, Preiselbeere oder Erdbeere (A,C,G)

Vanillekipferleisparfait mit Rum-Weichseln 6,90
dazu Milkschokoladensauce (A,C,G,H)

Waldviertler Mohnnudeln 7,60
mit Zwetschkenröster (A,C,G)

Österreichischer Käseteller (G,M)
klein 7,40
groß 11,30

Gebäck pro Stück (A,G,H,N) 1,50