

WILDSPEZIALITÄTEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Kohlrabi, Polentawürfel und Rahmkohlgemüse	28,90
Hasenrücken rosa gebraten auf Radicchio-Risotto mit Marillen-Chutney und Walnüssen	26,90
Hirschbraten – „Jäger Art“ mit Semmelknödel und Rotweinweichseln	21,90
Hirschschnitzel in Champignon-Rahmsauce mit Kroketten und Preiselbeeren	21,90
Hasenlauf ausgelöst in Rahmsauce mit Semmelknödel und Preiselbeeren	20,90
„Wilderer Pfandl“ – Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	19,90
Feldhasensugo mit Kräuternudeln, Petersilienwurzeln, Granaschaum und Cranberrys	16,90
Mostviertler Apfelrotkraut gedünstet	5,90

HAUPTSPEISEN

Szegediner Krautfleisch vom perschlingtaler Ibericoschwein & Petersilienerdäpfeln	21,90
Beiried rosa gebraten Hokkaido-Erdäpfelgröstl, Marillenchutney und Pfefferschaum	26,90
Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten Kürbislauhgemüse, Pak Choi und Risottobällchen	27,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	18,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	16,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	17,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Garten-Kürbisrisotto Sonnenblumenkerne, Pesto, Chutney und Grana <i>(vegan möglich)</i>	15,90
Hausgemachte Erdäpfelnocken Rote Rüben, Kren, Stangensellerie und Grana-Schaum	14,90
Rassinger Süßerdäpfeln gebraten Quinoa, Kohlsprossen und Apfel <i>(vegan)</i>	14,90

SALATBEILAGEN (VEGAN)

Vogersalat mit Kernöl	6,90
Blattsalat mit Petersiliendressing	5,40
Gemischter Salatteller der Saison	4,90

NACHSPEISEN & KÄSE

Hausgemachte Mehlspeisen	4,90
Somlauer Nockerln	5,40
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Baileysespuma	8,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Hollerkoch	7,90
Maronicreme im Brandteigkrapfen mit Vanillebirnen	8,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb <i>(Vegan möglich)</i>	6,40

Käseteller mit hausgemachtem Chutney und Brot
Klein 10,90 Groß 14,90

APERITIF

„Sound of Traisental“ <i>Marille/Apfel/Traube (trocken)</i>	0,1 l	5,90
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	6,40
BIO Apfel Cider „Sound of Mostviertel“	0,1 l	4,90
„Saure Nuss“ Nuss Schnaps, Limette, Tonic		6,90
Hendrick`s Tonic (4 cl)		8,90
„Herbsttrunk“ Cocktail (Apfel Traube Holunder)		7,90
Alkoholfrei		4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft, BioObst Weichhart	0,25 l	3,00
Traubensaft, Tom Dockner	0,25 l	3,30
Vöslauer Mineralwasser (Flasche)	0,33 l	2,90
Marille vom Biohof Lindner	0,25 l	3,50
Bärnstein Dirndl	0,33 l	4,10

Hausgemachter Sirup

Holler, Melisse, Dirndl oder Quitte gespritzt	0,25 l	2,20
---	--------	------

Fruchtsäfte vom BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn

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

BIER

Bier vom Fass

Ottakringer Pils	0,3 l 3,90	0,5 l 4,40
Ottakringer Bio Zwickl	0,3 l 3,90	0,5 l 4,40
Budweiser	0,3 l 4,20	0,5 l 4,90

Flaschenbier

Schneider Weisse „Original“ hefetrüb	0,5 l	4,90
Schneider Weisse „Alkoholfrei“ hefetrüb	0,5 l	4,90
Ottakringer „Nullkommajosef“	0,5 l	4,40

OFFENE WEINE

Aus den „vergessenen Gärten“ (spontan vergoren | ungeschönt | unfiltriert)

[blidi] freudig, heiter (GV/FV)	1/8 l	3,90
[bina] BIENE (GM/FV/SB)	1/8 l	4,40
[antworti] ANTWORT, Rosé (BB/ZW/PN)	1/8 l	3,90
[bilithi] UNBESCHERTHEIT (ZW/BB/SL)	1/8 l	3,90
[anut] ENTE (SL/ZW)	1/8 l	6,90
Grüner Veltliner, Traisental, Leitameyer	1/8 l	4,20
Grüner Veltliner, Rothenbart, Res., Neumayer	1/8 l	6,90
Riesling, Parapluiberg, Dockner Tom	1/8 l	5,90
Riesling, Saumagen, Pfalz, Koehler-Rubrecht	1/8 l	5,90
Blaufränkisch, Rosi Schuster	1/8 l	5,90
Zweigelt, Traisental, Tom Dockner	1/8 l	4,90
Pinot Noir, Hochschopf, Dockner Tom (Magnum)	1/8 l	6,90
TBA, Grüner Veltliner, Wachau, Lagler	1/16 l	5,90