

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Kohlrabi, Polentawürfel und Rahmkohlgemüse	28,90
Hirschkeule rosa gebraten auf Radicchio-Risotto mit Marillen-Chutney und Walnüssen	26,90
Hirschbraten – „Jäger Art“ mit Semmelknödel und Rotweinweichseln	21,90
Feldhasensugo mit Kräuternudeln, Pastinaken, Granaschaum und Cranberrys	16,90
Mostviertler Apfelrotkraut gedünstet	5,90
Szegediner Krautfleisch vom perschlingtaler Ibericoschwein & Petersilienerdäpfeln	21,90
Beiried rosa gebraten Schwarzwurzeln, grüne Speckbohnen, Buchweizen und Pfefferschaum	26,90
Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten Kürbislachsgemüse, Blattspinat 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, Blattspinat 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 Gin (4 cl)		5,90
Queen`s Tonic		3,40
Tonic Le Tribute		4,90
Negroni Sbagliato traisentaler Art Wermuth, Campari, ApfelCider		8,90
Wermuth Tonic Andert Wermuth, Queen`s Tonic		7,20
„Bratapfel“ Cocktail alkoholfrei Apfel, Quitte, Ingwer und Lebkuchengewürz		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-Karotte, -Weichsel und Beere	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
Chardonnay, Löss, Wagram, Josef Fritz	1/8 l	5,40
Riesling, Wechselberg, Topf Hans	1/8 l	5,90
Riesling, Saumagen, Pfalz, Koehler-Rubrecht	1/8 l	5,90
Gelber Muskateller, Hollenburg, Hoch Haralad	1/8 l	4,90
Blaufränkisch, Umriss, Feiler-Artinger	1/8 l	5,90
Zweigelt, Traisental, Tom Dockner	1/8 l	4,90
St. Laurent, Dionysos II, Kreimel Herbert	1/8 l	7,90
TBA, Grüner Veltliner, Wachau, Lagler	1/16 l	5,90