

Gedeck auf Wunsch pro Person 3,90
 (hausgemachtes Brot, Aufstriche und Gemüse)

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 4,60

Waldviertler Entencremesuppe 6,90

Spargelcremesuppe mit knusprigen Blunzentascherl 6,40

Karottenkokossuppe mit geräuchertem Tofu (*vegan*) 6,40

Traisentaler Saibling gebeizt
 mit Kohlrabi, Zitronenverbene-creme und Buchweizen 12,90

Beef Tartar mit Karottenraritäten aus Nährers Garten,
 Kapern, Senfbutter & hausgebackener Toast 15,90

Marchfelder Spargelsalat mit Schaffrischkäse, Verjus,
 Radieschen-Vinaigrette & Sonnenblumenkerne (*vegan möglich*) 11,90

Marchfelder weißer Spargel
 mit Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln
Vorspeise 13,90 *Hauptspeise 26,90*

Rieslingsbeuscherl vom Wild
 (Reh, Hirsch & Wildschwein) mit Semmelknödel
Vorspeise 13,90 *Hauptspeise 20,90*

Kalbskopf gebacken
 mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Senfsaatsauce
Vorspeise 13,90 *Hauptspeise 20,90*

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Kohlrabi, Polentawürfel und Rahmkohlgemüse	28,90
Geschmorte Kalbsstelze mit Bärlauch Fregula, Schalotten und Steinchampignons	23,90
Mostviertler Krenfleisch vom Duroc Schwein mit Petersilienerdäpfeln	21,90
Beiried rosa gebraten Schwarzwurzeln, grüne Speckbohnen, Buchweizen und Pfefferschaum	26,90
Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten mit Erdäpfelnocken, Spinat, Erbsencreme und süß -saure Karotten	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

Spargel-Risotto Sonnenblumenkerne, Pesto, Chutney und Grana <i>(vegan möglich)</i>	15,90
Hausgemachte Erdäpfelnocken, Süßerdäpfelcreme, Lauch, Baby-Radieschen und Grana-Schaum	14,90
Weißer Marchfelder Spargel gebraten mit Miso-Hollandaise Pastinakenragout, Jungspinat und Apfel <i>(vegan)</i>	19,90

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
Haselnuss-Tarte mit Rhabarber-Himbeer und Schokoladeneis	8,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb (Vegan möglich)	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
„Beerentrunk“ Cocktail alkoholfrei Apfel, Johannisbeere, Kardamom und Limette		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, Rafasetzen, Scoderböck	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner, Hasel Alte Reben, Allram	1/8 l	5,90
Riesling, Wechselberg, Topf Hans	1/8 l	5,90
Riesling, Saumagen, Pfalz, Koehler-Rubrecht	1/8 l	5,90
Gelber Muskateller, Hollenburg, Hoch Harald	1/8 l	4,90
Blaufränkisch, vom Lehm, Gesellmann	1/8 l	5,90
Zweigelt, Ried Umriss, Giefing	1/8 l	4,90
Pinot Noir, Gumpoldskirchen, Loimer	1/8 l	5,90
TBA, Grüner Veltliner, Wachau, Lagler	1/16 l	5,90