

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Eierschwammerlcreme und Grießknödel und Dirndlchutney	29,90
Duroc Schweinebauch gebraten mit Radieschen, gelber Linsencreme, Lauch, Spinat und langer Pfeffer	21,90
Rindertafelspitz gekocht mit Eierschwammerlsauce und Semmelknödel	24,90
Mostviertler Krenfleisch mit Petersilienerdäpfeln	21,90
Beiried rosa gebraten Sommertrüffel Pommes, Melanzani und Pfefferschaum	27,90
Kalbsbutterschnitzel (faschiert im Natursafterl) mit Eierschwammerln und Erdäpfelpüree	21,90
Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten mit Nudeln, Paradeiserfond und Zucchini	28,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	19,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	17,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	18,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Paradeiser-Zucchini-Risotto mit Sonnenblumenkerne, Pesto, getrocknete Paradeiser und Grana <i>(vegan möglich)</i>	15,90
Hausgemachte Erdäpfelnocken mit, Melanzani, Lauch, Baby-Radieschen und Grana-Schaum	15,90
Traisentaler Affenkopf-Pilz gebraten mit Miso-Hollandaise Linsencreme, Quinoa, Spinat und Apfel <i>(vegan)</i>	19,90

SALATBEILAGEN (VEGAN)

Vogelersalat 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
Topfenknödeln mit Nussbutterbrösel marinierte Beeren	8,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Marillenröster	7,90
Cheese Cake mit Rhabarber-Himbeersauce und Mohnreis	8,90
Schokoladenmousse mit heidelbeeren	7,90
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
„Rhabarber Verjus“ Cocktail 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, Dirndl, Melisse oder Quitte gespritzt	0,25 l	2,20
---	--------	------

Fruchtsäfte vom BIO Obst 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	4,40
[cliton] STEINKLEE (GM/FV/SB)	1/8 l	4,90
[caritas] LIEBE, Rosé (BB/ZW/PN)	1/8 l	4,40
[bilithi] UNBESCHERTHEIT (ZW/BB/SL)	1/8 l	4,40
[anut] ENTE (SL/ZW)	1/8 l	6,90
Grüner Veltliner, Thyerner Berg, Tom Dockner	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner, SMG, Schön, Graben Gritsch	1/8 l	7,90
Riesling, 1000-Eimer Berg, Fed., Dom. Wachau	1/8 l	5,90
Riesling, Tiefenthal, Buchegger	1/8 l	6,90
Blaufränkisch, vom Lehm, Gesellmann	1/8 l	5,90
Zweigelt, TOM, Dockner	1/8 l	4,90
Pinot Noir, Gumpoldskirchen, Loimer	1/8 l	5,90
TBA, Grüner Veltliner, Wachau, Lagler	1/16 l	5,90