

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

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe	4,60
----------------	------

Gurken-Apfelkaltschale (vegan)	6,40
--------------------------------	------

Eierschwammerlcremesuppe mit knusprigen Frischkäsetascherl	6,90
--	------

Rassinger Artischockencremesuppe	6,40
----------------------------------	------

Traisentaler Saibling gebeizt mit Gurke, Holunderblütencreme und Buchweizen	12,90
--	-------

Beef Tartar geschnitten mit 3erlei Kürbis & hausgebackener Toast	15,90
---	-------

Paradeiser-Raritätensalat mit Burrata, Verjus, Gartensalat & knusprigen Wildreis (vegan möglich)	11,90
---	-------

Rieslingsbeuscherl vom Wild (Reh, Hirsch & Wildschwein) mit Semmelknödel	
<i>Vorspeise 13,90</i>	<i>Hauptspeise 20,90</i>

Kalbskopf gebacken mit Erdäpfel-Vogersalat und Senfsaatsauce	
<i>Vorspeise 13,90</i>	<i>Hauptspeise 20,90</i>

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Eierschwammerlcreme und Grießknödel und Dirndlchutney	29,90
Maishenderlbrust gebraten mit Erdäpfel-Lauchpüree, Käferbohnen und Kernöl	23,90
Rindertafelspitz gekocht mit Eierschwammerlsauce und Semmelknödel	24,90
Mostviertler Krenfleisch mit Petersilienerdäpfeln	21,90
Beiried rosa gebraten mit Hokkaido-Erdäpfelgröstl , geschmorte Schalotten und Pfefferschaum	27,90
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 Gartenkarotte gebraten mit Miso-Hollandaise Süßerdäpfeln, Polenta, Quinoa und Haselnuss <i>(vegan)</i>	17,90

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
Topfenknödeln mit Nussbutterbrösel marinierte Beeren	8,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Marillenröster	7,90
Cheese Cake mit Hollerkoch und Mohneis	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
„Marille-Melisse“ 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 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	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, Obere Steigen, Markus Huber	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner, SMG, Schön, Graben Gritsch	1/8 l	7,90
Chardonnay, Steinborz, Lagler	1/8 l	6,90
Riesling, Tiefenthal, Buchegger	1/8 l	6,90
Heideboden, Claus Preisinger (ME/ZW)	1/8 l	5,90
Zweigelt, TOM, Dockner	1/8 l	4,90
Sankt Laurent, Gols, Andreas Gsellmann	1/8 l	6,90
TBA, Grüner Veltliner, Wachau, Lagler	1/16 l	5,90