

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Grießknödel, Petersilienwurzelcreme und Gartenkohl und Dirndlchutney	29,90
Rehbraten in St. Laurentsauce mit Schwarzwurzelcreme, Brokkoli und Sandorn	24,90
Hirschbraten Jägerart mit Semmelknödel und Rotweinweichseln	23,90
„Wilderer Pfandl“ Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	20,90
Hirschschnitzel in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Preiselbeeren	24,90
Geröstete Rehleber in Balsamico-Senfsauce, grüne Bohnen und Erdäpfelpüree	21,90
Maishenderlbrust gebraten mit Erdäpfel-Lauchpüree, Käferbohnen und Kernöl	23,90
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
Mostviertler Apfelrotkraut	5,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Paradeiser-Zucchini-Risotto mit Sonnenblumenkernen, 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)

Vogerlsalat 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
Brandteigkrapfen mit Maronicreme und Vanillebirnen	9,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Marillenröster	7,90
Karottenschnitte mit Vanilleespuma Haselnusseis	8,90
Schokoladenmousse mit Dirndlapfelsauce	7,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb <i>(Vegan möglich)</i>	6,40
Käseteller mit hausgemachtem Chutney und Brot <i>Klein 10,90 Groß 14,90</i>	

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
Fentimans Tonic		3,90
Tonic Le Tribute		4,90
Negroni Sbagliato traisentaler Art Wermuth, Campari, ApfelCider		8,90
Wermuth Tonic Andert Wermuth, Fentimans Tonic		7,20
„Apfel Traube Holunder“ 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, Raffasetzen, Schoderböck	1/8 l	4,40
Grüner Veltliner, SMG, Höhereck, Schmelz	1/8 l	7,90
Chardonnay, Steinborz, Lagler	1/8 l	6,90
Riesling, Marthal, Reserve, Vorspannhof Mayr	1/8 l	7,90
Heideboden, Claus Preisinger (ME/ZW)	1/8 l	5,90
Zweigelt, TOM, Dockner	1/8 l	4,90
Bourgogne rouge, Côte-d`Or, J. M. Boillot	1/8 l	7,90
BA, Riesling, Traisental, Markus Huber	1/16 l	6,90