

HAUPTSPEISEN

2erlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Grießknödel, Selleriecreme und Gartenkohl und Dirndlchutney	29,90
Kalbsrahmgulasch mit Topfenspätzle und Brokkoli	23,90
Krenfleisch vom Durocschwein mit Wurzelgemüse und Petersilienerdäpfeln	21,90
Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb mit gemischtem Salat	24,90
Beiried rosa gebraten mit Schwarzwurzeln , Spinat Fregola und Pfefferschaum	27,90
Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten mit Petersilienragout, Mangold, Kardamom und Wildreis	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

Traisentaler Pilzrisotto mit Sonnenblumenkernen, Pesto und Grana <i>(vegan möglich)</i>	15,90
Hausgemachte Bärlauch-Erdäpfelnocken mit Rote Rüben, Sellerie, Kren 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
Gebackene Mäuse mit Buttermilch und Himbeeren	9,90
Topfenmousse mit Vanilleeis und Marillenröster	7,90
Schokokuchen mit Baileysespuma und Beeren	8,90
Schokoladenmousse mit Dirndlapfelsauce	7,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb (Vegan möglich)	6,40

Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot
Klein 10,90 Groß 14,90

APERITIF

„Sound of Traisental“ <i>Marille/Apfel/Traube (trocken)</i>	0,1 l	6,40
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	6,90
Steirischer Winzersekt, Brut Rose, Harkamp	0,1 l	9,90
BIO Apfel Cider „Sound of Mostviertel“	0,1 l	5,40
„Saure Nuss“ Nuss Schnaps, Limette, Tonic		7,40
Gin Nährer (Destillerie Farthofer) (4 cl)		6,40
Fentimans Tonic		4,40
Tonic Le Tribute		5,40
Negroni Sbagliato traisentaler Art Wermuth, Campari, ApfelCider		8,90
Wermuth Tonic Andert Wermuth, Fentimans Tonic		7,40
Verjus Sprizz Zitronengras alkoholfrei		5,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft, BioObst Weichhart	0,25 l	3,40
Traubensaft, Tom Dockner	0,25 l	3,90
Vöslauer Mineralwasser (Flasche)	0,33 l	3,40
Marille vom Biohof Lindner	0,25 l	3,90
Bärnstein Dirndl	0,33 l	4,40

Hausgemachter Sirup

Holler, Melisse oder Quitte gespritzt	0,25 l	2,90
---------------------------------------	--------	------

Fruchtsäfte vom BIO Obst Weichhart, Oberzwischenbrunn

Apfel-Karotte, -Weichsel und Beere	0,25 l	3,90
------------------------------------	--------	------

BIER

Bier vom Fass

Weitra Helles	0,3 l 4,30	0,5 l 4,90
Zwettler Zwickl	0,3 l 4,30	0,5 l 4,90
Budweiser	0,3 l 4,60	0,5 l 5,40

Flaschenbier

SAPHIR Zwettler Premium Pils	0,33 l 5,40
Schneider Weisse „Original“ hefetrüb	0,5 l 5,40
Schneider Weisse „Alkoholfrei“ hefetrüb	0,5 l 5,40
Alkoholfreies Bier	0,5 l 4,90

OFFENE WEINE

Aus den „vergessenen Gärten“ (spontan vergoren | ungeschönt | unfiltriert)

[blidi] freudig, heiter (GV/FV)	1/8 l 4,90
[cliton] STEINKLEE (GM/FV/SB)	1/8 l 5,40
[caritas] LIEBE, Rosé (BB/ZW/PN)	1/8 l 4,90
[bilithi] UNBESCHWERTHEIT (ZW/BB/SL)	1/8 l 4,90
[anut] ENTE (SL/ZW)	1/8 l 6,90
Grüner Veltliner, Nußgarten, Viktor Fischer	1/8 l 5,40
Sauvignon Blanc, Sancerre, Domaine Bonnard	1/8 l 7,90
Riesling, Trenning, Domäne Wachau	1/8 l 5,90
Riesling, Heiligenstein, Reserve, Jurtschitsch	1/8 l 7,90
Blaifränkisch, Schoaga, Eisenberg, Kopfensteiner	1/8 l 5,90
Pinot Noir, Konglomerat, Tom Dockner	1/8 l 7,90
Beerenauslese, Riesling, Huber	1/16 l 6,90