

Gedeck auf Wunsch pro Person 3,90
(Brot - Weichselbaum, Rohrendorf; Aufstriche und Gemüse)

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 4,90

Eierschwammerlcremesuppe mit knusprigen Käsetascherl 7,90

Gurken – Apfelkaltschale mit Schafffrischkäse (vegan möglich) 6,40

Traisentaler Wels Ceviche
mit Most, Gurke und Holunderblüten 15,90

Beef Tartar geschnitten mit Schnittlauchcreme,
Radieschen, Sauerrahmbutter & hausgebackener Toast 16,90

Rucola – Paprikasalat
mit Büffel Burrata und Bergamotte (vegan möglich) 13,90

Rehsugo mit Spinatagliatelle
Pak Choi, Granaschaum und Marillenchutney
Vorspeise 11,90 Hauptspeise 18,90

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

| | |
|---|-------|
| 2erlei vom Rehbock (gebraten & geschmort) mit Eierschwammerlsauce, Polentawürfel und Mangold | 31,90 |
| Glasierte Kalbsleber mit Balsamicojus, Erdäpfelpürre und gemischtem Salat | 23,90 |
| Gekochter Tafelspitz mit Eierschwammerlsauce und Semmelknödeln | 27,90 |
| Geschmorte Stelze vom Traisentaler Mangalitzerschwein mit cremiger Polenta und Kräuterseitlingen | 23,90 |
| Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb mit gemischtem Salat | 24,90 |
| Beiried rosa gebraten mit Melanzani, heurigen Erdäpfeln und grüne Bohnen | 29,90 |
| Traisentaler Lachsforellenfilet gebraten mit Erdäpfelschnitte und Paradeiserfenchelgemüse | 30,90 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Eierschwammerlsauce mit Semmelknödeln | 19,90 |
| Hausgemachte Erdäpfelnocken mit Melanzani, Zucchini, Paradeiser und Grana-Schaum | 16,90 |
| Traisentaler Gartenkarotte gebraten mit Miso-Hollandaise Süßerdäpfeln, Polenta, Quinoa und Haselnuss <i>(vegan)</i> | 17,90 |

SALATBEILAGEN (VEGAN)

| | |
|------------------------------------|------|
| Vogerlsalat mit Kernöl | 7,90 |
| Blattsalat mit Petersiliendressing | 6,40 |
| Gemischter Salatteller der Saison | 5,90 |

NACHSPEISEN & KÄSE

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Mehlspeisen | 5,40 |
| Somlauer Nockerln | 5,90 |
| Geflämmte Vanillecreme mit Marillen und Rosmarin | 12,90 |
| Lauwarmer Schoko-Kuchen & Mousse mit marinierten Beeren | 11,90 |
| Cheese Cake mit Pfirsich und Haselnusseis | 10,90 |
| Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb (Vegan möglich) | 7,40 |

Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot
Klein 11,90 Groß 15,90

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 |
| Kamptaler Winzersekt, Brut Rose, Jurtschitsch | 0,1 l | 8,90 |
| BIO Apfel Cider „Sound of Mostviertel“ | 0,1 l | 5,40 |
| „Saure Nuss“ Nusschnaps, 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 BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn

| | | |
|-------------------------|--------|------|
| Apfel-Karotte 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)

| | |
|---|---------------|
| LIONSGARDEN 21 (GV/FV/SB) | 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, Theyerner Berg, Dockner Tom | 1/8 l 5,40 |
| Sauvignon Blanc, Der Wein v. Stein, Neumayer | 1/8 l 8,90 |
| Riesling, Trenning, Federspiel, Domäne Wachau | 1/8 l 5,90 |
| Riesling, Gaisberg, Reserve, Schloss Gobelsburg | 1/8 l 8,90 |
| Blaufränkisch, Carnuntum, Glatzer | 1/8 l 5,90 |
| Rosenberg (ZW/ME/BF), Gerhard Markowitsch | 1/8 l 9,90 |
| Beerenauslese, Riesling, Huber | 1/16 l 6,90 |