

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

„WEIßER TRÜFFEL“ AUS ALBA

VORSPEISEN/ZWISCHENGANG PORTIONEN

EI

Spiegelei oder Rührei
...2g weißer Trüffel fein gehobelt 21,90

PASTA

Tagliarini mit Grana
...2g weißer Trüffel fein gehobelt 21,90

1g weißer Trüffel zusätzlich 9,90

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 5,90

Kürbiscremesuppe mit knusprigen Frischkäsetascherl 7,90

Selleriemandelsuppe mit Kräuterseitlingen und Algenöl (*vegan*) 7,90

Wildpüreesuppe mit Preiselbeeren und Blätterteigstangerl 8,40

Saibling gebeizt mit Buttermilch, Kumquats,
Salatherz, Kaviar, und Buchweizen 15,90

Beef Tartar geschnitten mit 2erlei Kürbis,
Sauerrahmbutter & hausgebackener Toast 16,90

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

Entenleberpraline mit Butterbrioche,
Marillenchutney, Curry und Haselnüsse 17,90

Fasanragout mit Spinattagliatelle
Pak Choi, Granaschaum und Marillenchutney
Vorspeise 12,90 Hauptspeise 19,90

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

WILDHAUPTSPEISEN

2erlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	32,90
Hasenrücken rosa gebraten mit Radicchiorisotto, Walnüsse und Marillenchutney	32,90
Fasanbrust gebraten mit Balsamicolinsen, Bergamotte und Eräpfelschnitte	31,90
Rehbraten Jägerart mit Semmelknödel und Rotweinweichseln	26,90
Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	24,90
Hirschschnittel in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Preiselbeeren	27,90
Hasenlauf in Rahmsauce mit Semmelknödel und Preiselbeeren	25,90
Mostviertler Apfelrotkraut	6,90

HAUPTSPEISEN

Beiried rosa gebraten mit Hokkaido-Erdäpfelgröstl und Pfefferschaum	29,90
Traisentaler Welsfilet pochiert mit Karfiol, Buchweizen und Paradeisergemüse	30,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	20,90
Schweinsschnittel gebacken mit gemischtem Salat	18,90
Putenschnittel gebacken mit gemischtem Salat	19,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Erdäpfelnocken mit Kürbisragout, Karfiol und Brösel	16,90
Topinambur geschmort mit roten Rüben, Federkohl und eingelegte Eierschwammerln (<i>vegan</i>)	17,90

SALATBEILAGEN (VEGAN)

Vogersalat mit Kernöl	7,90
Blattsalat mit Petersiliendressing	6,40
Gemischter Salatteller der Saison	5,90

NACHSPEISEN & KÄSE

Hausgemachte Mehlspeisen	5,40
Geflämmte Vanillecreme mit Marillen und Rosmarin	12,90
Weißer Schokolade-Kuchen mit Himbeeren, rote Rüben und Mohnreis	11,90
Cheese Cake mit Birne, Passionsfrucht und Sauerrahmeis	10,90
Sorbet-Trio - BioHansinger, Kilb (<i>Vegan möglich</i>)	7,40
Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot <i>Klein 11,90 Groß 15,90</i>	

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
Marillen Mojito traisentaler Art Marillennektar, Sound of Traisental, Rum		11,90
Wermuth Tonic Andert Wermuth, Fentimans Tonic		7,40
Iced Kurkuma & Basilikum Tea alkoholfrei		6,90
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

Melisse, Salbei Orange oder Quitte gespritzt	0,25 l	2,90
<u>Fruchtsäfte vom BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn</u>		
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 oder „Alkfrei“	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, Oberer Steige, Huber Markus	1/8 l 5,40
Kalk & Schiefer (WB/GV), A&H Nittnaus	1/8 l 6,90
Riesling „von unserem“ Rheingau Balthasar Ress	1/8 l 6,90
Gelber Muskateller, Vorspannhof Mayr	1/8 l 5,90
Bourgogne (CH) Cuvee Saint-Vincent, V. Girardin	1/8 l 9,90
Barbera d'Alba, Superiore Piora, Fratelli Alessan.	1/8 l 8,90
Blaufränkisch, Manila, A&H Nittnaus	1/8 l 5,90
Blaufränkisch, Dürrau, Paul Kerschbaum	1/8 l 11,90
Beerenauslese, Riesling, Huber	1/16 l 6,90