

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 |
| Traisentaler Winzersekt, Brut Rose, Erber | 0,1 l | 6,90 |
| 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 |
| HerbstCocktail traisentaler Art Aronia, Apfel, Whisky | | 11,90 |
| 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 |
| Brombeer & Quitte Shrub alkoholfrei | | 5,90 |
| 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

Salbei Orange, Zitronengras 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 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, Rafasetzen, Schoderböck | 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 |
| Chardonnay, Bourgogne Saint-Vincent, Girardin | 1/8 l 9,90 |
| „Wein des Tages weiß“ aus der Magnum (frag bitte unser Team) | |

| | |
|---|---------------|
| Barbera d'Alba, Superiore Priora, Fratelli Alessan. | 1/8 l 8,90 |
| Neuberg (ZW/BF/ME), Carnuntum, Philipp Grassl | 1/8 l 7,90 |
| Zweigelt, Thermenregion, Familie Reinisch | 1/8 l 5,90 |
| „Wein des Tages rot“ aus der Magnum (frag bitte unser Team) | |
| Beerenauslese, Riesling, Huber | 1/16 l 6,90 |

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

Fenchel geschmort
mit Apfel, Majoran und Orangen-Erdäpfelcreme (*vegan*) 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 |
| Hirsch rosa gebraten mit Radicchiorisotto, Walnüsse und Marillenchutney | 32,90 |
| Hirschbraten Jägerart mit Semmelknödel und Rotweinweichseln | 26,90 |
| Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren | 24,90 |
| Hirschschnitzel 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 |
| Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat | 18,90 |
| Putenschnitzel 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 |
| Mandelkuchen mit Dirndl, Schokolade und Apfeleis | 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> | |