

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“ 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

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 BIO Obst 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, Parapluiberg, Tom Dockner	1/8 l 5,90
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)

„WEIBER 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

Rehsugo 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

HAUPTSPEISEN

2erlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	32,90
Hirsch rosa gebraten mit Radicchiorisotto, Walnüsse und Marillenchutney	32,90
Paprikawildhendl geschmort mit Topfenspätzle und grüne Bohnen	27,90
Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	24,90
Maishendelbrust gebraten auf Eräpfellauchpüree, Käferbühnengemüse und Kernöl	24,90
Mostviertler Apfelrotkraut	6,90
Beiried rosa gebraten mit Kürbis-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
Topfencreme mit Marillenröster und Vanilleeis	9,90
Mandelkuchen mit Dirndl, Schokolade und Apfeleis	11,90
Brandteig mit Maronimousse, Preiselbeeren und Sauerrahmeis	10,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb (<i>Vegan möglich</i>)	7,40
Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot <i>Klein 11,90 Groß 15,90</i>	