

## APERITIF

### „Sound of Traisental“

<i>Marille/Apfel/Traube (trocken)</i>	0,1 l	6,40
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	7,90
Kamptaler Winzersekt, Brut Rose, Hager	0,1 l	8,90
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

WinterCocktail 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 Ingwer 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, Ingwer, Basilikum, Minze  
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, Loibenberg, Federspiel, Knoll	1/8 l   8,90
Chardonnay, Bourgogne Saint-Vincent, Girardin	1/8 l   9,90
„Wein des Tages weiß“ aus der Magnum (frag bitte unser Team)	

Dolcetto d'Alba, Verduno, Fratelli Alessan.	1/8 l   8,90
Zweigelt, Thermenregion, Dornenvogel, Glatzer	1/8 l   6,90
„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)

## SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 5,90

Krencremesuppe mit roten Rübentartar 7,90

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräucherten Tofu (*vegan*) 7,90

Saibling gebeizt mit Kohlrabi, Curcuma,  
Stangensellerie „Leche de Tigre“ und Wildreis 15,90

Beef Tartar geschnitten mit Schwarzwurzeln,  
Nussbutter, roter Zwiebel & 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
Rehleber geröstet in BalsamessigSenfsauce, Erdäpfelpüree und Kohlsprossen	26,90
Kalbsgulasch mit Topfenspätzle und grüne Bohnen	27,90
Maishendelbrust gebraten auf Eräpfellauchpüree, Käferbohngemüse und Kernöl	24,90
Schweinswangerl im Sankt Laurent geschmort mit Topinambur und Karfiol	26,90
Beiried rosa gebraten mit 2erlei von der Süßerdäpfel, Lauch und Pfefferschaum	29,90
Traisentaler Welsfilet gebraten mit Semmelkren und roten Rüben	31,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	22,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	18,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	19,90

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Erdäpfelnocken mit Petersilienwurzel, Süßerdäpfel und Apfel	16,90
Gartenkarotte gebraten mit Quinoa, Polentacreme Süßerdäpfeln, Mandeln und Misoschaum <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
Schokotarte mit Sauerkirschen und Sauerrahmeis	12,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb <i>(Vegan möglich)</i>	7,40

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