

APERITIF

Traisentaler Marille SPRIZZ mit Minze		9,90
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	7,90
Kamptaler Winzersekt, Brut Rose, Hager	0,1 l	8,90
ApfelBirnen 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, BirnenCider		8,90
Limoncello Sprizz traisentaler Art		
Limoncello, BirnenCider, Tonic		7,90
Apfel-Mandel Sour traisentaler Art		
TopazApfel, Sound of Traisental, Amaretto		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 BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn

Apfel-Karotte und Beere 0,25 l 3,90

BIER

Bier vom Fass

Weitra Helles	0,3 l 4,60	0,5 l 5,20
Zwettler Zwickl	0,3 l 4,60	0,5 l 5,20
Budweiser	0,3 l 4,90	0,5 l 5,70

Flaschenbier

SAPHIR Zwettler Premium Pils	0,33 l 5,70
Schneider Weisse „Original“ hefetrüb oder „Alkfrei“	0,5 l 5,70
Alkoholfreies Bier	0,5 l 5,20

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, Kaiserstiege, P. Bründlmayer	1/8 l 5,90
Grüner Veltliner, Rotes Tor, Feders. Hirtzberger	1/8 l 9,90
Der Wein vom Stein (SB) Neumayer <small>kräftig&gereift</small>	1/8 l 8,40
Riesling, Trenning, Federspiel, Domäne Wachau	1/8 l 6,90
Chardonnay, Bourgogne Saint-Vincent, Girardin	1/8 l 9,90
„Wein des Tages weiß“	1/8 l 10,90
Barbera d`Alba, Trevie, Vietti	1/8 l 8,90
Zweigelt, Burgenland, Gernot Heinrich	1/8 l 6,90
„Wein des Tages rot“	1/8 l 10,90
Auslese, Riesling, Huber	1/16 l 5,90

Gedeck auf Wunsch pro Person 4,20
(Brot - Weichselbaum, Rohrendorf; Aufstriche und Gemüse)

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe 5,90

Spargelcremesuppe mit Buttermilchschaum
und Frischkäsetascherl 8,40

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräuchertem 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

Spargel gebläut
Misocreme, Sonnenblumenkerne und Verjusvinaigrette (*vegan*) 14,90

Rehsugo mit Spinatagliatelle
Pak Choi, Granaschaum und Marillenchutney
Vorspeise 12,90 Hauptspeise 19,90

Marchfelder weißer Bio Spargel vom Malafa
mit Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln
Vorspeise 14,90 Hauptspeise 27,90

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

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	32,90
Kalbsbries glaciert mit Karottenthymiancreme und sprouting Brokkoli	27,90
Maishendelbrust gebraten auf Erdäpfellauchpüree, Käferbohngemüse und Kernöl	24,90
Mostviertler Krenfleisch mit Wuzelgemüse und Petersilienerdäpfeln	26,90
Beiried rosa gebraten mit Spinatfregula, Schalotten geschmort und Pfefferschaum	31,90
Lachsforellenfilet gebraten mit Spargelrisotto, Sauce Hollandaise & eingelegte Paradeiser	33,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	24,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	18,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	19,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Grüner Spargel mit Polentacreme, Kumquats, Misoschaum, Leinsamenbröseln <i>(vegan)</i>	19,90
Hausgemachte Bärlaucherdpfelnocken mit Rote Rüben und Süßerdäpfel	17,90
Perschlingtaler Kräuterseitlinge mit Buchweizen, Humus, Ingwermarinade und Asiasalatblätter <i>(vegan)</i>	19,90

SALATBEILAGEN (VEGAN)

Vogersalat mit Kernöl	8,90
Blattsalat mit Petersiliendressing	7,40
Gemischter Salatteller der Saison	6,90

NACHSPEISEN & KÄSE

Hausgemachte Mehlspeisen	5,40
Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Kürbiskernkrokant	11,90
Cheesecake mit Rharbarber-Himbeere und Haselnusseis	12,90
Schokotarte mit Pfirsich, Milchcreme und Honigeis	13,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb <i>(Vegan möglich)</i>	8,40
Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot <i>Klein 13,90 Groß 17,90</i>	