

## Aperitif

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“ Nusschnaps, Limette, Tonic		7,40
Gin Nährer (Destillerie Farthofer) (4 cl)		6,40
Fentimans Tonic		4,40
Tonic Le Tribute		5,40
Traisentaler Marille SPRIZZ mit Minze		9,90
Negroni Sbagliato traisentaler Art		
Wermuth, Campari, ApfelCider		8,90
WinterCocktail traisentaler Art		
Aronia, Apfel, Whisky		11,90
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 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, Kaiserstiege, P. Bründlmayer	1/8 l   5,90
Grüner Veltliner, FASS 4, OTT	1/8 l   8,40
Kalk & Schiefer (WB/GV), A&H Nittnaus	1/8 l   6,90
Riesling, Trenning, Federspiel, Domäne Wachau	1/8 l   6,90
Chardonnay, Bourgogne Saint-Vincent, Girardin	1/8 l   9,90
„Wein des Tages weiß“ aus der Magnum	1/8 l   11,90
Barbera d`Alba, Trevie, Vietti	1/8 l   8,90
Zweigelt, Burgenland, Gernot Heinrich	1/8 l   6,90
„Wein des Tages rot“ aus der Magnum	1/8 l   12,90
Auslese, Riesling, Huber	1/16 l   5,90

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

## Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe 5,90

Bärlauchcremesuppe mit Buttermilchschaum und Käsetascherl 7,90

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

Schaffrischkäsecreme mit Salatherz  
und eingelegte Himbeeren & Emmerkorn (*vegan möglich*) 13,90

Rehsugo mit Spinatagliatelle  
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

Rehbraten im Zweigelt geschmort mit Kohlgemüse, Böhmisches Knödel und Balsamico-Kirschen	27,90
Kalbsgulasch mit Topfenspätzle und grüne Bohnen	27,90
Maishendelbrust gebraten auf Eräpfellauchpüree, Käferbohngemüse und Kernöl	24,90
Mostviertler Krenfleisch mit Wurzelgemüse und Petersilienerdäpfeln	26,90
Beiried rosa gebraten mit Spinatfregula, Schalotten geschmort und Pfefferschaum	31,90
Lachsforellenfilet gebraten mit Erbsencreme, Petersilienragout & Radieschen	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 Bärlaucherdäpfelnocken mit Rote Rüben, Süßerdäpfel und Apfel	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
Topfencreme mit Marillenröster und Vanilleeis	9,90
Cheesecake mit Rhabarber-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 12,90    Groß 16,90</i>	