

Aperitif

Traisentaler Marille SPRIZZ mit Minze		9,90
Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	7,90
Kamptaler Winzersekt, Brut Rosé, Hager	0,1 l	9,90
Apfel-Birnen 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
Wermuth Tonic		
Andert Wermuth, Fentimans Tonic		7,40
Iced Dirndl & Minze 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

Blutorange Kardamom, Ingwer, Basilikum, Minze, Holunderblüten 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 4,60	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, Bründlmayer Ph.	1/8 l	5,90
Grüner Veltliner, Rotes Tor, Feders. Hirtzberger	1/8 l	9,90
Der Wein vom Stein (SB) Neumayer kräftig&gereift	1/8 l	8,40
Riesling, Parapluiberg, Tom Dockner	1/8 l	6,90
Sauvignon Blanc, Kitzeck-Sausal, Schauer	1/8 l	7,90
„Wein des Tages weiß“	1/8 l	10,90
Barbera d`Asti, La Crena, Vietti, 2018	1/8 l	14,90
Blaufränkisch, Aus dem Kalk, Rust, Wenzel	1/8 l	6,90
„Wein des Tages rot“	1/8 l	10,90
Auslese, GV, Neuberg, Hromatka-Erber	1/16 l	5,90

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

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe	5,90
----------------	------

Kürbiscremesuppe mit knuspriger Frischkäsepraline	8,40
---	------

Paradeiserzucchinicremesuppe mit mediterranes Tartar Basilikum <i>(vegan)</i>	7,90
--	------

Saibling geflämmt mit Paradeiservielfalt, Tamatillos und Wassermelone	16,90
--	-------

Roastbeef mit Rübenraritäten und Senfsauce	17,90
--	-------

Perschlingtaler Pilzsalat mit gebratenem Salatherz, Wildreis und Schnittlauchöl <i>(vegan)</i>	15,90
---	-------

Rehsugo mit Spinattagliatelle Pak Choi, Granaschaum und Marillenchutney	
<i>Vorspeise 12,90</i>	<i>Hauptspeise 19,90</i>

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

Hauptspeisen

Zerlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	34,90
Wildhendl in Paprikasauce geschmort mit Topfennockerln und Brokkoli	27,90
Glasiertes Kalbsbries auf Kürbiscreme, Mangold und eingelegten Paradeisern	28,90
Beiried rosa gebraten mit Kürbis-Erdäpfelgröstel, Marillenchutney und Pfefferschaum	33,90
Lachsforellenfilet gebraten mit Kürbislgemüse, Curyschaum und Erdäpfelschnitte	34,90
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

Gebratene Melanzani mit Marillen Cous Cous, Zucchini und Mandeln <i>(vegan)</i>	19,90
Schwammerlbeuscherl mit Mandelgrießknödel und wilder Brokkoli	19,90
Peperonata mit Kichererbsencreme Ziegenkäse gebläut und Dostpesto <i>(vegan möglich)</i>	19,90

Salatbeilagen (vegan)

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

Nachspeisen & Käse

Hausgemachte Mehlspeisen	5,40
Schokoladenmousse mit Hollerkoch und Kürbiskernkrokant	11,90
Joghurtmousse mit Marillen, Mandeln und Sauerrahmeis	12,90
Schokotarte mit Pfirsich, Milchcreme und Tonkabohneneis	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>	