

Aperitif

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, 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, Obere Steige, Markus Huber	1/8 l	5,90
Der Wein vom Stein (SB) Neumayer	1/8 l	8,40
Weißburgunder, Bärnreiser, F & C Netzl	1/8 l	7,90
Riesling, Parapluiberg, Tom Dockner	1/8 l	6,90
Gelber Muskateller, Kremstal, Paul Edlinger	1/8 l	5,90
„Wein des Tages weiß“	1/8 l	9,90
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	9,90
Auslese, GV, Neuberg, Hromatka-Erber	1/16 l	4,90

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

„Weißer Trüffel“ aus Alba
Vorspeisen/Zwischengang Portionen

Pasta mit Grana ...2g weißer Trüffel fein gehobelt	21,90
---	-------

1g weißer Trüffel zusätzlich	9,90
------------------------------	------

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe	6,40
Wildpürresuppe mit Blätterteigstangerl & Preiselbeeren	8,40
Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräuchertem Tofu (<i>vegan</i>)	7,90

Pönninger Wels Ceviche Pastinakenvariation und Roter Zwiebel Granite	16,90
---	-------

Kürbisvielfalt mit Shiitake Pilzen und Kernöl (<i>vegan</i>)	15,90
---	-------

XO Zunge mit Erdäpfelkas, Karottensalat und Kren	15,90
---	-------

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

Fasanbrust gebraten mit Marillen Couscous, Kürbiscreme, Sanddorn & Kardamom	33,90
--	-------

Rehbraten Jägerart mit Böhmisches Knödel und Rotweinweichseln	28,90
--	-------

Hirschrücken rosa gebraten mit Radicchiorisotto, Walnüsse, Chutney & Granaschaum	33,90
---	-------

Mostviertler Apfelrotkraut	6,90
Beiried rosa gebraten mit Kürbis-Erdäpfelgröstel, Marillenchutney und Pfefferschaum	33,90
Lachsforellenfilet gebraten mit Kürbisgemüse, Curryschaum und Erdäpfelschnitte	34,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	19,90
Gebratene Gartenkarotte mit Polenta, Misoschaum und Mandel Quinoa (<i>vegan</i>)	19,90
Schwammerlbeuscherl mit Mandelgrießknödel und wilder Brokkoli	19,90
Blattsalat mit Petersiliendressing	7,40
Mohn-Cheesecake mit Hollerkoch und Walnusseis	12,90
Choux mit Kastanienmousse, Vanillebirnen und Sauerrahm	13,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb (<i>Vegan möglich</i>)	8,40

Vegetarische Hauptspeisen

Peperonata mit Kichererbsencreme Ziegenkäse gebläht und Dostpesto <i>(vegan möglich)</i>	19,90
---	-------

Salatbeilagen (vegan)

Vogerlsalat mit Kernöl	8,90
Gemischter Salatteller der Saison	6,90

Nachspeisen & Käse

Hausgemachte Mehlspeisen	5,40
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfeldirndlrage und Haselnusseis	13,90
Mohn-Cheesecake mit Hollerkehl und Walnusseis	12,90
Choux mit Kastanienmousse, Vanillebirnen und Sauerrahm	13,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb <i>(Vegan möglich)</i>	8,40

Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot
Klein 13,90 Groß 17,90