

Aperitif

Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	7,90
Kamptaler Winzersekt, Brut Rosé, Loimer	0,1 l	9,90
Apfel-Birnen 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
 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
[bilih] UNBESCHWERTHEIT (ZW/BB/SL)	1/8 l	4,90
[anut] ENTE (SL/ZW)	1/8 l	6,90

Grüner Veltliner, Urgestein, Leithen, Müllner	1/8 l	5,90
Der Wein vom Stein (SB) Neumayer	1/8 l	8,40
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
OPERA Cuvee (BF/ME), Paul Kerschbaum	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 4,20
(Brot - Weichselbaum, Rohrendorf; Aufstriche und Gemüse)

**„Weißer Trüffel“ aus Alba
Vorspeisen/Zwischengang Portionen**

Spiegelei oder Rührei
...2g weißer Trüffel fein gehobelt 21,90

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
Kürbiscremesuppe mit knuspriger Frischkäsepraline 8,40
Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräuchertem Tofu (*vegan*) 7,90

Pönninger Wels Ceviche
Pastinakenvariation und Roter Zwiebel Granite 16,90

Roastbeef mit Rübenraritäten und Senfsauce 17,90

Kürbisvielfalt
mit Shiitake Pilzen und Kernöl (*vegan*) 15,90

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

Zerlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	34,90
Mostviertler Apfelrotkraut	6,90
Maishendlbrust gebraten auf Schwammerlfregola, Wintersalate & Ingwermarinade	27,90
Geröstete Rehleber mit Erdäpfelpürre, Kohlspossen, Senfsaatbalsamicosauce, und Weingartenpfirsich	26,90
Geschmorte Schweinswangerl auf Rosmarinpolenta, glasierte Karotten & Langer Pfeffer	25,90
Beiried rosa gebraten mit Kürbis-Erdäpfelgröstel, Marillenchutney und Pfefferschaum	33,90
Lachsforellenfilet gebraten mit Kürbisgemüse, Curryschaum und Erdäpfelschnitte	34,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	26,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischem Salat	18,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischem Salat	19,90
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln	27,90

Vegetarische Hauptspeisen

Gebratene Gartenkarotte mit Polenta, Misoschaum und Mandel Quinoa (<i>vegan</i>)	19,90
Schwammerlbeuscherl mit Mandelgrießknödel und wilder Brokkoli	19,90
Kürbiserdäpfelnocken mit Tatsoi & Granaschaum	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
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfeldirndlragout und Haselnusseis	13,90
Mohn-Cheesecake mit Hollerkoch und Walnusseis	12,90
Choux mit Kastanienmousse, Vanillebirnen und Sauerrahm	13,90
„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb (Vegan möglich)	8,40

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