

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“ 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, 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 (Brot - Weichselbaum, Rohrendorf; Aufstriche und Gemüse) | 4,20 |
|---|------|

„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 (<i>vegan</i>) | 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 (<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 |
| 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 gemischtem Salat | 18,90 |
| Putenschnitzel gebacken mit gemischtem 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 Apfeldirnddragout 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 (<i>Vegan möglich</i>) | 8,40 |
| Käseteller (Käseheldin) mit hausgemachtem Chutney und Brot <i>Klein 13,90 Groß 17,90</i> | |