

Aperitif

Wachauer Winzersekt, Brut, Graben Gritsch	0,1 l	7,90
Traisentaler Winzersekt, Rosé, Erber	0,1 l	6,90
Apfel-Birnen Cider „Sound of Mostviertel“	0,1 l	5,90
„Saure Nuss“ Nuss schnaps, Limette, Tonic		7,90
“MOSTROPOLITAN“ Vodka, Zitrone Aronia Cider		8,90
Gin Nährer (Destillerie Farthofer) (4 cl)		6,90
Fentimans Tonic		4,90
Tonic Le Tribute		5,90
Negroni Sbagliato traisentaler Art Wermuth, Campari, BirnenCider		9,90
Limoncello Sprizz traisentaler Art Limoncello, BirnenCider, Tonic		7,90
Wermuth Tonic Andert Wermuth, Tonic		7,40
Löwenzahn Trauben&Kräutergetränk Organic Alk. 0,00%		5,90
Iced Holunderblüten&Kamille&Piment Tea alkoholfrei		6,90
Himbeer & Quitte Shrub alkoholfrei		5,90
Verjus Sprizz Ingwer alkoholfrei		5,90

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, BioObst Weichhart	0,25 l	3,60
Traubensaft, Tom Dockner	0,25 l	4,20
Vöslauer Mineralwasser (Flasche)	0,33 l	3,90
Marille vom Biohof Lindner	0,25 l	4,40
Bärnstein Dirndl	0,33 l	4,90

Hausgemachter Sirup

Ingwer, Basilikum, Holunderblüten oder Quitte gespritzt	0,25 l	3,40
--	--------	------

Fruchtsäfte vom BIOobst Weichhart, Oberzwischenbrunn

Apfel-Karotte und Beere	0,25 l	4,20
-------------------------	--------	------

Bier vom Fass

Weitra Helles	0,3 l 4,90	0,5 l 5,50
Zwettler Zwickl	0,3 l 4,90	0,5 l 5,50
Budweiser	0,3 l 5,20	0,5 l 6,00

Flaschenbier

SAPHIR Zwettler Premium Pils	0,33 l 5,90
Schneider Weisse „Original“ hefetrüb oder „Alkfrei“	0,5 l 6,00
Alkoholfreies Bier	0,5 l 5,50

Offene Weine

Aus den „vergessenen Gärten“ (spontan vergoren | ungeschönt | unfiltriert)

[chamanch] FORELLE (GV/FV)	1/8 l	5,40
[cliton] STEINKLEE (GM/FV/SB)	1/8 l	5,90
[caritas] LIEBE, Rosé (BB/ZW/PN)	1/8 l	5,40
[bilithi] UNBESCHWERTHEIT (ZW/BB/SL)	1/8 l	5,40
[bahha] BACHE (SL/ZW)	1/8 l	7,40
Grüner Veltliner, Urgestein, Leithen, Müllner	1/8 l	5,90
Riesling, Parapluiberg, Tom Dockner	1/8 l	6,90
Gelber Muskateller, Kremstal, Paul Edlinger	1/8 l	5,90
Vinello, Katalonien – Spanien, Partida Creus	1/8 l	6,90
Blaifränkisch, Südburgenland, Schiefer 2017	1/8 l	7,90
OPERA Cuvee (BF/ME), Paul Kerschbaum	1/8 l	6,90
Cabernet-Merlot, Wien, Wieninger 2000	1/8 l	10,90
Auslese, GV, Neuberg, Hromatka-Erber	1/16 l	4,90

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

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe	6,40
----------------	------

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
Maishendlbrust gebraten auf Erdäpfellauchpüree, Käferbohnen Kernöl	27,90
Geröstete Rehleber mit Erdäpfelpüree, 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
Pönninger Welsfilet gebraten mit knusprigen Semmelkren und rote Rüben	32,90
Karpfenstreifen in Kürbiskernkruste gebacken Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	26,90
Schweinsschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	18,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	19,90

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 Apfelfirndragout und Haselnusseis	13,90
Mohn-Cheesecake mit Hollerkoch und Walnusseis	12,90
Limetten Panna Cotta, Marillenröster und Sauerrahmeis	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>	