

Aperitif

Schaumwein des Tages	0,1 l	8,90
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% 1/8l		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
Spezialbier Zwettler MAGIC ORANGE	0,33 l 6,40
Zwettler FREI alkoholfrei	0,33 l 5,20
Hopfengrund HOCH alkoholfrei DEMETER	0,33 l 6,40

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, Kammerling, Preiss	1/8 l 6,90
Vinello, Katalonien – Spanien, Partida Creus	1/8 l 6,90
Traminer, Konglomerat, Tom Dockner	1/8 l 8,90
Blaufränkisch, Südburgenland, Schiefer 2017	1/8 l 7,90
OPERA Cuvee (BF/ME), Paul Kerschbaum 2021	1/8 l 6,90
CHATEAU FOUGAS, Bordeaux 2000	1/8 l 12,90

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

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe 6,90

Selleriecremesuppe mit Pilztartar (+1g Perigord-Trüffel €4,90) 8,40

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräuchertem Tofu (*vegan*) 7,90

Pönninger Wels Ceviche
Pastinakenvariation und Roter Zwiebel Granite 16,90

Beef Tartar handgeschnitten mit Karfiol, Senfbutter & Toast 18,90

Chicoreé gedämpft mit Berglinsen, Balsamico,
Butternusskürbis und Buchweizen (*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	36,90
Maishendlbrust gebraten auf Erdäpfellauchpüree, Käferbohnen Kernöl	27,90
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Senfsauce	25,90
Geschmorte Schweinswangerl auf Rosmarinpolenta, glasierte Karotten & Langer Pfeffer	25,90
Beiried rosa gebraten mit Zwiebelcreme, Petersilienwurzeln & Spinat	34,90
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	19,90
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat	20,90

Vegetarische Hauptspeisen

Gebratene Gartenkarotte mit Polenta, Misoschaum und Mandel Quinoa <i>(vegan)</i>	19,90
Schwammerlbeuscherl mit Mandelgrießknödel und wilder Brokkoli	22,90
Kürbiserdäpfelnocken mit Pak Choi, Marillenchutney & 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	5,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfeldirndragout und JoghurtDirndleis	13,90
Zerlei vom Topfen (Knödel & Creme) Pfirsich, Nussbutterbrösel Haselnuss Eis	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>	

DIGESTIF

ALLE PREISE GELTEN FÜR 2CL

GRUBER, THALHEIM	3,90
MARILLE, QUITTE, SPECKBIRNE, WEICHSEL, ZWETSCHKE, HOLUNDER, ZWETSCHKE IM HOLZ	
MÜLLNER, UNTERWÖLBLING, APFEL IM HOLZFASS 15Y	4,90
FRÄULEIN BRÖSEL, BERLIN, VOGELBEERE	8,90
FOHRINGER, SPITZ	
HASELNUSS	7,90
HIMBEER	12,90
VOGELBEERE	13,90
ELSBEERE	15,90
GÖLLES, RIEGERSBURG, VOGELBEERBITTER	6,90
FARTHOFER, SINGLE MALT WHISKY HAUSFELD 2018	8,90
NÄHRER, RASSING	
ANGSETZTER NUSSSCHNAPS, LIMONCELLO	3,90
NÄHRER GIN 4CL	6,90
NÄHRER VODKA 4CL	7,90
NÄHRER WHISKEY 4CL	8,90

ROCHELT, TIROL, ORANGE 2004	19,90
ZIEGLER, DEUTSCHLAND, WILDKIRSCHEN NO. 1	12,90
HERZOG, SAALFELDEN, MARILLE	6,90
MICHELEHOF, VORARLBERG, BOCKBIERBRAND	6,90
PFAU, KLAGENFURT, TRESTERBRAND MUSKATELLER (WOHLMUTH)	6,90

INTERNATIONAL

RON ZACAPA 23 ANOS	6,90
PYRAT XO RESERVE	5,90
RON DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	5,90
RHUM VIEUX – DOMAINE DE COURCELLES (DESTILLIERT 1971!)	12,90

LAGAVULIN 16YEARS	7,90
OTARD VSOP COGNAC	5,90
NONINO CHARDONNAY INVECCHIATA	5,90
NONINO MOSCATO	5,90
NONINO MERLOT	5,90
NONINO SAUVIGNON	5,90
AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE	5,90

ESPRESSO MARTINI	12,90
MOSTROPOLITAN	8,90
AVERNA SOUR	7,90