

Aperitif

Schaumwein des Tages	0,1 l	8,90
Winzersekt, Zero Dosage, Harkamp	0,1 l	10,90
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 Mint & Berry 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
Verjus Vogelbeere Rau	0,33 l	5,90

Hausgemachte Sirupe

Ingwer, Basilikum, Weichsel, Minze, Holunderblüten, Rhabarber	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
Hadmar Bio Bier von Weitra	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 V., Kaiserstiege, Kremstal, Bründlmayer	1/8 l 6,90
Riesling, Kammerling, Preiss	1/8 l 6,90
Traminer, Konglomerat, Tom Dockner	1/8 l 8,90
Blaufränkisch, Südburgenland, Schiefer 2017	1/8 l 7,90
Carnuntum Cuvee, Glatzer 2019	1/8 l 6,90
Pannobile, Gols, Renner 2002	1/8 l 9,90
Beerenauslese Riesling, Strasser 2024	1/8 l 6,90

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

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe 6,90

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

Spargelcremesuppe mit Frischkäsebällchen 7,90

Hausgebeizter Seesaibling gebläht
mit Erbse, Kohlrabi & Leche de Tigre 16,90

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

Eingelegter Malafa Spargel mit Bärlauchpesto, Mandeln
Senfsaat und Buchweizen 15,90

Rehsugo mit Spinatregatoni
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

Solospargel mit Petersilkartoffeln und Sauce Hollandaise
Vorspeise 14,90 Hauptspeise 27,90

Hauptspeisen

Zerlei vom Reh (gebraten & geschmort) mit Selleriecreme, Grießknöderl und Dirndlchutney	36,90
Mostviertler Krenfleisch mit Petersilienerdäpfeln	24,90
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Senfsauce	25,90
Schulterscherzel vom Rind in Sankt Laurent geschmort mit Böhmischen Knödeln, Rahmkohl und Preiselbeeren	26,90
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

Gebratener grüner Spargel mit Polenta, Misoschaum, Leinsamenbrösel und Kumquat <i>(vegan)</i>	24,90
Schwammerlbeuscherl mit Mandelgrießknödel und Brokkoli	22,90
Bärlauchfregula mit Schaffrischkäse und eingelegte Radieschen	19,90

Salatbeilagen (vegan)

Vogersalat mit Kernöl	8,90
Blattsalat mit Petersiliendressing	7,40
Gemischter Salatteller der Saison	6,90

Nachspeisen & Käse

Hausgemachte Mehlspeisen	5,90
Mandel-Schokoladekuchen mit Pastinake, Birnen und Tonkabohneneis	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
Gebackene Mäuse mit Rhabarber Himbeerragout, Mohneis	13,90
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, UNTERWÖBLING, 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