



## Aperitif

The begin

Apricot bitter with mineral water (5% Alc.)		EUR 6,50
Sparkling Grüner Veltliner	0,1l	EUR 5,50
Winzer Krems, Sandgrube 13		
Sparkling Muskateller	0,1l	EUR 6,50
Weingut Müller, Göttweiger Berg, Krustetten		
Sparkling Riesling	0,1l	EUR 6,00
Winzer Krems, Sandgrube 13		
Sparkling Pink Rosé Brut	0,1l	EUR 8,00
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Campari Orange		EUR 6,50
Aperol Spritz with sparkling		EUR 7,50

## Starters

the right begin

Beef Tartare with butter and toast	120g	EUR 17,50
	200g	EUR 26,00
Spring salad		EUR 13,50
Mousse of smoked trout with butter and toast		EUR 13,50
<i>Forellenmus mit Butter und Toast</i>		
Grilled Prawns with sweet chili sauce		EUR 13,50
<i>Gegrillte Garnelen mit Chilisauce</i>		
Stuffed peppers		EUR 12,50
with potato parsnips and tomato sauce		
<i>Gefüllte Paprika m. Erdäpfelschmarren &amp; Tomatensauce</i>		
	<i>as maincourse</i>	EUR 17,00
Veal cream beef with napkin dumplings		EUR 13,50
<i>Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel</i>		
	<i>as maincourse</i>	EUR 18,00
Mixed salad		EUR 6,00

Couvert: Bread and spread  
price per person EUR 4,50, including VAT



## Soups

Consomme with sliced pancakes  
*Frittatensuppe* EUR 6,00

Asparagus Cream Soup  
*Spargelcremesuppe* EUR 7,50

Tomato soup with camembert and sherry  
*Paradeissuppe m. Camembert u. Sherry* EUR 7,00

Game soup with bread dumplings  
*Wildsuppe mit Bröselknödel mit Bröselknödel und  
Obershaube* EUR 7,00

## Fish

different variations of fish

Roasted Pikeperch fillet  
with parsley potatoes and vegetables  
*Zander gebraten mit Erdäpfel und Gemüse* EUR 26,00

Baked Waldviertler carp  
with potato and green salad  
*Waldviertler Karpfen gebacken mit Erdäpfel- Blattsalat* EUR 25,50

## Vegetarian

Light, healthy food without meat

Spinach-ricotta dumplings  
with brown butter, vegetables and parmesan  
*Spinat-Ricotta Knödel m. brauner Butter* EUR 17,50

Letscho vegetables with boiled potatoes  
*Letschogemüse mit Salzkartoffel* EUR 14,50





## Venison

From the Region Wachau

Minced venison with parsley potatoes  
*Faschierter Rehbraten mit Petersilerdäpfel* EUR 18,50

Venison ragout with napkin dumplings and cranberries  
*Rehragout mit Serviettenknödel Preiselbeeren* EUR 26,50

"Schnitzel" of venison  
with parsley potatoes EUR 24,00  
with mixed salad EUR 26,00  
*Rehschnitzel mit Petersilerdäpfel oder gemischten Salat*

Venison fillet with pepper apricots, broccoli and potato  
noodles EUR 39,00  
*Rehrücken mit Schupfnudeln*

## Meat

Austrian traditional food

½ Fried chicken with mixed salad  
*Backhendl mit gemischtem Salat* EUR 20,00

Black pudding  
with roast potatoes and sauerkraut EUR 15,50  
*Gebr Blutwurst Erdäpfelsch. u. Sauerkraut*

Pork fillet in pepper sauce, with bacon beans and  
noodles EUR 26,00  
*Schweinefilet Pfeffersauce, Speckbohnen Nudeln*

"Wiener Schnitzel" of pork  
with parsley potatoes EUR 17,50  
with mixed salad EUR 19,50  
*Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfel oder gemischten Salat*

Beef Goulash with spaetzle dumplings  
*Rindsgulasch mit Nockerl* EUR 17,50

1 tube or portion ketchup, mustard or mayonnaise EUR 1,00  
1 portion cranberries EUR 2,00



## Desert

Pancake with apricot jam <i>Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	1 St.	EUR 4,50
Wachauer pancake with jam and whipped cream and chocolate sauce <i>Wachauer Palatschinke</i>		EUR 7,00
Browned omlette with raisins and stewed plums <i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>		EUR 12,00
Homemade poppy seed noodle with poppy, rum, sugar and apple sauce <i>Hausgemachte Mohnnudeln, Apfelmus</i>		EUR 11,50
Homemade chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream <i>Mohr im Hemd</i>		EUR 10,00
Ice cream of apricot with or without liqueur <i>Marilleneis mit Marillen u. Schlagobers</i>		EUR 11,00
Apricot chocolate cake <i>Marillen-Schokolade-Kuchen</i>		EUR 5,50
Scoop of ice cream <i>Vanilla, apricot, strawberry, chocolate</i>		EUR 2,50
Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 6,00

## Coffee

regional, best quality

**Mounting height:** 1150m

**Coffee beans:** 80% Arabica and 20% Robusta from Brasilia, Columbia and India

**Taste:** Full-bodied, medium-strong espresso with mild fruity notes of green apple