

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 4,90
B'soffene Marille		EUR 4,70
Marillenbrand, Likör und Frucht		
Marillennektar	0,2l	EUR 4,10
Grüner Veltlinersekt	0,1l	EUR 5,20
Winzer Kreams, Sandgrube 13		
Muskateller Frizzante	0,1l	EUR 5,00
Winzer Kreams, Sandgrube 13		
Rieslingsekt	0,1l	EUR 5,40
Winzer Kreams, Sandgrube 13		
Pink Rosé Brut	0,1l	EUR 6,40
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Sekt	0,1l	EUR 5,00
mit Holunderblütensaft oder Marillensaft		
Sandeman Sherry	5cl	EUR 5,00
trocken		
Campari Soda		EUR 4,90
Martini trocken		EUR 5,40
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,00

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen
mit süßer Chilisauce EUR 10,50

Salat der Saison
mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen EUR 9,00

Beef Tartare
mit Butter und Toast 120g EUR 15,50
200g EUR 23,00

Vorspeisen- oder Beilagensalat
Gemischt oder grün EUR 4,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage EUR 4,50

Bärlauchsuppe
mit Croutons EUR 5,00

Paradeissuppe
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 5,00

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten
auf Lauch-Obers-Nudeln

EUR 23,00

Garnelen und Shrimps
mit Tagliatelle in Obers-Chilli-Sauce (scharf)

EUR 21,50



Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Eiernockerl
mit grünem Salat

EUR 11,00

Bärlauch-Ricotta-Knödel
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan

EUR 13,00

Karfiol & Brokkoli (vegan)
mit Brösel und Salzkartoffeln

EUR 13,00

Blunzn-Erdäpfel-Grörtl mit Kren und Sauerkraut	EUR 11,50
Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 13,00
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 15,00
Schweinsfilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kroketten	EUR 21,00
Saumaise mit Linsen und Schwarzbrotknödel	EUR 13,50
½ Backhendl (mit Haut) mit gemischtem Salat	EUR 15,50
Gekochter Tafelspitz mit Gemüse, Erdäpfelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren	EUR 22,00
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	EUR 15,00
Wachauer Gulasch vom Rind mit Schwarzbrotknödel, Spiegelei und Gurkerl	EUR 14,00
Auf Bestellung servieren wir gerne 1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise oder 1 Portion Preiselbeeren	EUR 0,80 EUR 1,80

Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,50
Wachauer Palatschinke mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 5,00
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 7,80
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,00
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Marillen-Schoko-Kuchen		EUR 3,80

Eis

süße Verführung

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,00
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 1,80

Jausen

Für zwischendurch

Ziegenkäse im Speckmantel
gebraten auf Blattsalat

EUR 9,50

Forellenfilet
mit Oberskren, Butter und Toast

EUR 10,50



Käse

Geschmacksvollfalt

Gemischter Käseteller
verschiedene Sorten liebevoll garniert

EUR 13,50

Österreichischer Schimmelkäse
mit einem Glas Chardonnay Auslese (1/16l)

EUR 13,50



Kaffee

Handverlesene Bohnen

Unsere Kaffeespezialitäten entnehmen Sie bitte
unserer Getränkekarte.

Unser Kaffee besteht aus handverlesenen Bohnen
höchster Qualität und stammt aus der regionalen
Privatrösterei Kaffee Campus Krems. Durch die
schonende Langzeitröstung ergibt sich das
„fesche“ Geschmacksprofil, passend zur
Bezeichnung unserer Röstung „Die fesche
Wachauerin“, welche nach einer jungen Barista
benannt ist, die 2014 zur Miss Wachau gekürt
wurde.

Anbauhöhe: 1150m

Mischung: 80% Arabica und, 20% Robusta
aus Brasilien,
Columbien und Indien

Geschmack: Vollmundiger, mittelkräftiger
Espresso mit milden Fruchtnoten nach
grünem Apfel