

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,00
B'soffene Marille		EUR 4,80
Marillenbrand, Likör und Frucht		
Marillennektar	0,2l	EUR 4,20
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 7,00
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Sekt	0,1l	EUR 5,00
mit Holunderblütensaft oder Marillensaft		
Campari Orange		EUR 5,50
Campari Soda		EUR 5,00
Martini trocken	5cl	EUR 5,80
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,00
V.D.N. Bitter Lemon (Sommerdrink)		EUR 9,80
Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Minze		

GEDECK: BROT UND AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 2,80

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen
mit süßer Chilisauce EUR 10,50

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

Forellenmus
mit Butter und Toast EUR 10,00

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

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube EUR 5,00

Paradeissuppe
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 5,00

Gansleinmachsuppe
mit Bröselknödel EUR 5,80

Wildsuppe
mit Bröselknödel EUR 5,50

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

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

EUR 13,00

Letschogemüse
mit Salzkartoffel



EUR 11,00

Wild - Spezialitäten

Saisonal, genial und regional (aus heimischen Wäldern)

Faschierter Rehbraten
mit Petersilerdäpfel und grünem Salat

EUR 17,50

Rehschnitzel
gebacken mit Petersilerdäpfel
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat

EUR 18,00

EUR 20,00

Rehragout
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

EUR 19,50

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl
mit Kren und Sauerkraut EUR 11,50

Saumaise
mit Linsen und Schwarzbrotknödel EUR 13,50

Gefüllte Paprika hausgemacht
mit Paradeissauce und Erdäpfelschmarren EUR 14,00

Schweinsfilet in Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Kroketten EUR 20,50

Schnitzel vom österreichischen Schwein
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 13,00
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat EUR 15,00

Kalbsrahmbeuscherl
mit Serviettenknödel EUR 15,00

Wachauer Gulasch vom Rind
mit Schwarzbrotknödel, Spiegelei und Gurkerl EUR 14,50

Auf Vorbestellung:

Waldviertler Weidegans (Gans'l) gebraten EUR 29,00
(von Landwirt Edmund Ringl aus Waldkirchen / Thaya)
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut und Specklinsen

Auf Bestellung servieren wir gerne:

1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise EUR 1,00

1 Portion Preiselbeeren EUR 2,00

Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,70
Wachauer Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 5,20
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 8,00
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,30
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 8,50
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 5,50
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 4,00
Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,30
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,30
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,30
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,00

Eis

süße Verführung zum Abschluss

Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	EUR 10,50
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert	EUR 13,50
Weißburgunder Auslese	1/16l EUR 5,90



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

Kleiner Mocca, kleiner Brauner, großer Mocca oder großer Brauner, Verlängerter schwarz oder braun, Cappuccino, Melange, Café Latte, Häferlkaffee oder eine heiße Schokolade mit Schlagobers.

Unsere Kaffeespezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!