

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,00
B'soffene Marille		EUR 5,00
Marillenbrand, Likör und Frucht		
Marillennektar	0,2l	EUR 4,40
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 7,50
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Veltlinersekt	0,1l	EUR 5,20
mit Holunderblütensaft oder Marillensaft		
Campari Orange		EUR 5,50
Campari Soda		EUR 5,00
Martini trocken	5cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,50
V.D.N. Bitter Lemon (Sommerdrink)		EUR 10,00
Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Minze		

GEDECK: BROT UND AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 3,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen
mit süßer Chilisauce EUR 11,00

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

Forellenmus
mit Butter und Toast EUR 10,50

Beef Tartare 120g EUR 16,00
mit Butter und Toast 200g EUR 23,50

Vorspeisen- oder Beilagensalat
Gemischt oder grün EUR 4,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe EUR 4,80
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage

Spargelsuppe EUR 5,30
mit Obershaube

Paradeissuppe EUR 5,50
mit Sherry, Camembert und Obershaube

Wildsuppe EUR 5,50
mit Bröselknödel und Obershaube

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten auf Spargel-Risotto	EUR 23,50
Zanderfilet klassisch gebraten mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	EUR 23,50
Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle in Obers-Chilli-Sauce (scharf)	EUR 22,00

Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Spinat-Ricotta-Knödel mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	EUR 13,50
Letschogemüse mit Salzkartoffel	EUR 11,80
Käse-Gemüse-Omelett mit grünem Salat	EUR 11,80
Bandnudeln mit Eierschwammerl in Oberssauce	EUR 18,50
Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel	EUR 19,50



Rehspezialitäten

vom heimischen Wild

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) mit Petersilerdäpfel	EUR 14,80
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 18,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 20,50
Rehragout (aus heimischen Wäldern) mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 21,00
Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 34,00

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl
mit Kren und Sauerkraut EUR 12,00

Saumaise
mit Linsen und Serviettenknödel EUR 14,00

Gefüllte Paprika
mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce EUR 14,50

Schweinefilet in Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Bandnudeln EUR 21,00

Schnitzel vom österreichischen Schwein
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 13,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat EUR 15,50

½ Backhendl (mit Haut)
mit gemischten Salat EUR 16,80

Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)
mit Serviettenknödel EUR 15,50

Rindsgulasch vom österreichischen Rind
mit Nockerl EUR 15,50

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 3,80
Wachauer Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 5,30
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 8,50
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,50
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 9,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 5,80
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 4,50
Marillenknödel mit Butterbrösel, zerlassener Butter, Staubzucker und geriebenen Nüssen	1 St.	EUR 5,50

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,50
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,50
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,50
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,00

Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	EUR 10,50
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert	EUR 14,00
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!