

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,00
Marillennektar	0,2l	EUR 4,40
Burgundersekt Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder Weingut Steininger, Langenlois	0,1l	EUR 8,50
Grüner Veltlinersekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,20
Muskateller Frizzante Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,00
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,40
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 7,50
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,20
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) Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Minze		EUR 10,00

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

Vorspeisen- oder Beilagensalat
Gemischt oder grün EUR 4,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage EUR 4,80

Paradeissuppe
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 5,50

Wildsuppe
mit Bröselknödel und Obershaube EUR 5,50


Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

- Zanderfilet gebraten
auf Risotto mit getrockneten Paradeisern 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 gemischtem 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

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!