

# Aperitif

Der richtige Beginn

|   |      |           |
|---|------|-----------|
| Marille bitter Soda   |      | EUR 5,00  |
| Marillennektar  | 0,2l | EUR 4,40  |
| Burgundersekt<br>Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder<br>Weingut Steininger, Langenlois          | 0,1l | EUR 8,50  |
| Grüner Veltlinersekt<br>Winzer Krems, Sandgrube 13  | 0,1l | EUR 5,20  |
| Muskateller Frizzante<br>Winzer Krems, Sandgrube 13   | 0,1l | EUR 5,00  |
| Rieslingsekt<br>Winzer Krems, Sandgrube 13  | 0,1l | EUR 5,40  |
| Pink Rosé Brut<br>Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen   | 0,1l | EUR 7,50  |
| Veltlinersekt<br>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)<br>Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und<br>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<br>mit süßer Chilisauce                   |              | EUR 11,00              |
| Salat der Saison<br>mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen |              | EUR 9,00               |
| Forellenmus<br>mit Butter und Toast                          |              | EUR 10,50              |
| Beef Tartare<br>mit Butter und Toast                         | 120g<br>200g | EUR 16,00<br>EUR 23,50 |
| Vorspeisen- oder Beilagensalat<br>Gemischt oder grün         |              | EUR 4,50               |

# Suppen

Tradition modern interpretiert

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Frittatensuppe<br>klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage |  | EUR 4,80 |
| Gansleinmachsuppe<br>mit Bröselknödel                           |  | EUR 6,00 |
| Kürbiscremesuppe<br>mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube  |  | EUR 5,50 |
| Paradeissuppe<br>mit Sherry, Camembert und Obershaube           |  | EUR 5,50 |
| Wildsuppe<br>mit Bröselknödel und Obershaube                    |  | EUR 5,80 |


## Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

- Zanderfilet gebraten  
auf Risotto mit getrockneten Paradeisern EUR 23,50
- Zanderfilet 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 12,00
- Käse-Gemüse-Omelett  
mit grünem Salat EUR 12,00
- Erdäpfelgnocchi  
auf Kürbisragout mit Parmesan EUR 18,00

## Rehspezialitäten

vom heimischen Wild

- Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern)  
mit Petersilerdäpfel EUR 15,50
- 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 22,00
- Rehrücken (aus heimischen Wäldern)  
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln EUR 34,00

# Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

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  
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat  
EUR 13,50  
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

# Gans'l

aus dem Waldviertel

Auf Vorbestellung:  
Waldviertler Weidegans (Gans'l) gebraten  
(von Landwirt Edmund Ringl aus Waldkirchen / Thaya)  
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut, Specklinsen & Preiselbeeren EUR 32,00

Auf Bestellung servieren wir gerne:  
1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise EUR 1,00  
1 Portion Preiselbeeren EUR 2,00

# Mehlspeisen

Krönender Abschluss

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Palatschinke<br>gefüllt mit Marillenmarmelade   | 1 St. | EUR 3,80  |
| Wachauer Palatschinke<br>gefüllt mit Marillenmarmelade, Schokosauce,<br>geriebenen Nüssen und Schlagobers | 1 St. | EUR 5,30  |
| Hausgemachter Schokoladenauflauf<br>mit Schokosauce und Schlagobers                                       |       | EUR 8,50  |
| Hausgemachte Mohnnudeln<br>geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus                              |       | EUR 9,50  |
| Kaiserschmarren<br>mit hausgemachtem Zwetschkenröster   |       | EUR 10,00 |
| Malakoffnockerl auf Eierlikör<br>mit Schlagobers  |       | EUR 9,00  |
| Malakofftorte<br>mit Schlagobers  |       | EUR 5,80  |
| Marillen-Schokolade-Kuchen  |       | EUR 4,50  |
| Nougat-Marzipan-Topfenknödel<br>mit Kumquatragout   |       | EUR 9,00  |

# Eis

süße Verführung für Feinschmecker

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

|   |                |
|---|----------------|
| Forellenfilet<br>mit Oberskren, Butter und Toast                | EUR 10,50      |
| Gemischter Käseteller<br>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!