

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,50
Wachauer Marillennektar Obsthof Reisinger	0,2l	EUR 4,50
Burgundersekt Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder Weingut Steininger, Langenlois	0,1l	EUR 8,50
Grüner Veltlinersekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,50
Muskateller Frizzante Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,50
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 6,00
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 7,50
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,50
Campari Orange		EUR 6,00
Campari Soda		EUR 5,50
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 (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Minze		EUR 10,50

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 12,00
Salat der Saison mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen		EUR 9,00
Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 11,00
Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 17,00 EUR 25,00
Vorspeisen- oder Beilagensalat Gemischt oder grün		EUR 5,00

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage		EUR 5,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube		EUR 6,00
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 6,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 6,50

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten
auf Risotto mit getrockneten Paradeisern EUR 25,00

Zanderfilet gebraten
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse (klassisch) EUR 25,00

Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle
in Obers-Chilli-Sauce EUR 23,00

Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Spinat-Ricotta-Knödel
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan EUR 14,00

Käse-Gemüse-Omelett
mit grünem Salat EUR 13,00

Hausgemachte Erdäpfel-Kürbisgnocchi
auf Kürbisragout mit Parmesan EUR 19,00

Auf Bestellung servieren wir gerne:

1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise EUR 1,00

1 Portion Preiselbeeren EUR 2,00

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

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Fleischgerichte

Schwein – Reh – Rind, bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl mit Kren und Sauerkraut	EUR 13,50
Saumaise mit Linsen und Serviettenknödel	EUR 14,50
Schweinefilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Bandnudeln	EUR 24,00
Schnitzel vom österreichischen Schwein gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 15,00 EUR 17,00
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 20,00 EUR 22,00
Rehragout (aus heimischen Wäldern) mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 24,00
Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 35,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel	EUR 16,00
Rindsgulasch vom österreichischen Rind mit Nockerl	EUR 16,00

Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,00
Wachauer Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade, Schokosauce, <u>geriebenen Nüssen</u> und Schlagobers	1 St.	EUR 5,50
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 9,00
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 10,00
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 11,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 9,50
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 6,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,00
Nougat-Marzipan-Topfenknödel mit Kumquatragout		EUR 10,00

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 9,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 9,00
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 8,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,00

Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	EUR 12,00
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert	EUR 15,00
Weißburgunder Auslese	1/16l EUR 6,00



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!