

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,50
Wachauer Marillennektar, Obsthof Reisinger	0,2l	EUR 4,50
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,00
Burgundersekt, Weingut Steininger, Langenlois Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder	0,1l	EUR 8,50
Grüner Veltlinersekt, Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,50
Muskateller Sparkling Weingut Müller, Göttweiger Berg, Krustetten	0,1l	EUR 6,50
Rieslingsekt, Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,80
Pink Rosé Brut, Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 7,80
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 Soda		EUR 12,00

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 12,50
Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 16,50 EUR 24,00
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 12,50
Gefüllte Paprika mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		EUR 10,00
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 15,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 12,00
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 16,00
Vorspeisen- oder Beilagensalat Gemischt oder grün		EUR 5,30

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage		EUR 5,30
Gurken-Paprika Kaltschale		EUR 5,50
Spargelcremesuppe mit Obershaube		EUR 6,00
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 6,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 6,30

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein


Zanderfilet gebraten * EUR 24,50
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse

Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle * EUR 22,50
in Obers-Chilli-Sauce

Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

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

Hausgemachtes Letschogemüse  EUR 12,50
mit Salzkartoffel

Bandnudeln mit Eierschwammerl * EUR 19,50
in Oberssauce

Eierschwammerlsauce EUR 21,00
mit Serviettenknödel.

als Vorspeise EUR 15,00

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 1,50

½ Backhendl (mit Haut) mit gemischtem Salat	EUR 17,50
Blunzn-Erdäpfel-Gröstl * mit Kren und Sauerkraut	EUR 13,00
Saumaise mit Linsen und Serviettenknödel	EUR 14,50
Schweinefilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Bandnudeln	EUR 23,00
Schnitzel vom österreichischen Schwein * gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	EUR 15,00 EUR 17,50
Rindsgulasch vom österreichischen Rind * mit Nockerl	EUR 16,00
Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) * mit Petersilerdäpfel	EUR 17,50
Rehragout (aus heimischen Wäldern) * mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 25,00
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	EUR 21,00 EUR 23,50
Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 35,00
<u>Auf Bestellung servieren wir gerne:</u>	
1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise	EUR 1,00
1 Portion Preiselbeeren	EUR 1,80

Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,00
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
Marillenkügelchen mit Butterbrösel, zerlassener Butter, Staubzucker und geriebenen Nüssen	1 Stk.	EUR 6,00

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 2,20

Forellenfilet
mit Oberskren, Butter und Toast EUR 14,00

Gemischter Käseteller
verschiedene Sorten liebevoll garniert EUR 15,00



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

Unsere Kaffeespezialitäten von der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!