

# 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	EUR 17,00
	200g	EUR 25,00
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 12,50
Gefüllte Paprika mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		EUR 11,00
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 16,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 12,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 16,50
Vorspeisen- oder Beilagensalat Gemischt oder grün		EUR 5,50

# Suppen

Tradition modern interpretiert

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

## Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten \* EUR 25,00  
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse

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

## Rehgerichte

Bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) \* EUR 18,00  
mit Petersilerdäpfel

Rehragout (aus heimischen Wäldern) \* EUR 26,00  
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren


Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)  
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 22,50  
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat EUR 25,00

Rehrücken (aus heimischen Wäldern) EUR 36,00  
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln

\* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 1,50

## Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Spinat-Ricotta-Knödel *		EUR 14,50
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan		
Hausgemachtes Letschogemüse		EUR 13,00
mit Salzkartoffel		
Erdäpfel-Kürbisgnocchi *		EUR 19,50
auf Kürbisragout mit Parmesan		

## Fleischgerichte

Huhn - Schwein - Rind oder Reh bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backendl (mit Haut)		EUR 18,50
mit gemischtem Salat		
Blunzn-Erdäpfel-Grörtl *		EUR 13,50
mit Kren und Sauerkraut		
Saumaise		EUR 14,50
mit Linsen und Serviettenknödel		
Schweinefilet in Pfeffersauce		EUR 24,00
mit Speckbohnen und Bandnudeln		
Schnitzel vom österreichischen Schwein *		EUR 16,00
gebacken mit Petersilerdäpfel		
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat		
		EUR 18,50
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *		EUR 16,50
mit Nockerl		

### Auf Bestellung servieren wir gerne:

1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise	EUR 1,00
1 Portion Preiselbeeren	EUR 2,00

\* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 1,50

# Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,00
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 9,50
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 11,00
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 12,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 10,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 6,50
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,50

# Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 9,50
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 9,50
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 8,50
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,40

Forellenfilet  
mit Oberskren, Butter und Toast EUR 15,00

Gemischter Käseteller  
verschiedene Sorten liebevoll garniert EUR 16,00



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!