

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 5,70
Wachauer Marillennektar, Obsthof Reisinger	0,2l	EUR 4,70
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,20
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 7,90
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,50
Campari Orange		EUR 6,20
Campari Soda		EUR 5,70
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 10,00

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 17,50 EUR 25,00
Frühlingssalat mit Avocado, Mozzarella und Radieschen		EUR 9,80
Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast		EUR 12,00
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisaucе		EUR 12,80
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		EUR 11,00
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 16,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 12,80
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,00
Vorspeisen- oder Beilagensalat		EUR 5,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage		EUR 5,80
Bärlauchcremesuppe mit Croutons		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	
Waldviertler Karpfen gebacken	EUR 25,00
mit Erdäpfel- Blattsalat	

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)	EUR 22,50
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischten 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 Kost

Spinat-Ricotta-Knödel *
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan EUR 14,80

Erdäpfel-Bärlauchgnocchi *
in Bärlauchsauce mit Parmesan EUR 19,80

Fleischgerichte

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

½ Backhendl (mit Haut)
mit gemischtem Salat EUR 18,50

Blunzn-Erdäpfel-Grörtl *
mit Kren und Sauerkraut EUR 13,80

Schweinefilet in Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Bandnudeln EUR 24,50

Schnitzel vom österreichischen Schwein *
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 16,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat EUR 19,00

Rindsgulasch vom österreichischen Rind *
mit Nockerl EUR 17,00

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

Nachspeisen

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
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,50
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert		EUR 16,00

Zum Käse, zum Dessert oder anstatt eines Desserts empfehlen wir:

Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 5,90
---	-------	----------

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 9,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade	EUR 2,40

Kaffee

Handverlesene Bohnen

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!