

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 5,80
Wachauer Marillennektar, Obsthof Reisinger	0,2l	EUR 4,90
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 6,50
Campari Soda		EUR 5,80
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

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,00

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 17,50 EUR 25,00
Sommersalat mit Avocado, Mozzarella und Radieschen		EUR 12,50
Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast		EUR 12,50
Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 13,00
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisaucе		EUR 13,00
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		EUR 12,00
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 16,50
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 13,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,00
Vorspeisen- oder Beilagensalat		EUR 5,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage		EUR 6,00
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel		EUR 7,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube		EUR 7,00
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 7,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 7,00

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,00
Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten *	EUR 25,50
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	
Waldviertler Karpfen gebacken	EUR 25,50
mit Erdäpfel- Blattsalat	
Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle *	EUR 23,50
in Obers-Chilli-Sauce	

Rehgerichte


Bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) *	EUR 18,50
mit Petersilerdäpfel	
Rehragout (aus heimischen Wäldern) *	EUR 26,50
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)	EUR 23,00
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 25,50
Rehrücken (aus heimischen Wäldern)	EUR 38,00
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 1,50

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

Hausgemachtes Letschogemüse mit Salzkartoffel		EUR 14,00
Spinat-Ricotta-Knödel *		EUR 15,00
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan		
Erdäpfel-Kürbisgnocchi *		EUR 21,00
auf Kürbisragout mit Parmesan		

Fleischgerichte

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

½ Backhendl (mit Haut) mit gemischtem Salat		EUR 18,50
Blunzn-Erdäpfel-Gröstl *		EUR 14,00
mit Kren und Sauerkraut		
Schweinefilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Bandnudeln		EUR 26,00
Schnitzel vom österreichischen Schwein *		EUR 17,00
gebacken mit Petersilerdäpfel		EUR 19,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat		
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *		EUR 17,00
mit Nockerl		
* Kennzeichnung - kleine Portion möglich	-	EUR 1,50

Auf Bestellung servieren wir gerne:

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

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,00
Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,00
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,00
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 11,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,50
Zwetschkenknödel (je nach Verfügbarkeit) mit Butterbrösel, zerlassener Butter, Staubzucker, geriebenen Nüssen & hausgem. Zwetschkenröster	1 St.	EUR 7,00
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert		EUR 14,50

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

Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 6,00
---	-------	----------

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers	EUR 9,50
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 10,00
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!

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,00

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER