

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,00
Wachauer Marillennektar, Josef Dockner	0,25l	EUR 5,00
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,50
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 6,00
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 8,00
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,50
Campari Orange		EUR 6,50
Campari Soda		EUR 6,00
Martini trocken	5cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,50
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

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare	120g	EUR 17,50
mit Butter und Toast	200g	EUR 26,00
Frühlingsalat		EUR 12,50
mit Avocado, Mozzarella, Sherrytomaten und Radieschen		
Gegrillte Garnelen		EUR 13,50
mit süßer Chilisauce		
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch)		EUR 12,50
mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 17,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)		EUR 13,50
mit Serviettenknödel		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,00
<u>Beilagensalat:</u>		
Grüner Salat		EUR 5,50
Gemischter Salat		EUR 6,00

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe		EUR 6,00
Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		
Bärlauchcremesuppe		EUR 7,00
mit Croutons		
Paradeissuppe		EUR 7,00
mit Sherry, Camembert und Obershaube		
Wildsuppe		EUR 7,00
mit Bröselknödel und Obershaube		

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten *	EUR 26,00
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	
Waldviertler Karpfen gebacken	EUR 25,50
mit Erdäpfel- Blattsalat	

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)	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 24,00
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 26,00
Rehrücken (aus heimischen Wäldern)	
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 39,00

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

Bärlauch-Ricotta-Knödel *	EUR 17,50
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	
Hausgemachtes Letschogemüse *	EUR 14,50
mit Salzkartoffel	



Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

Blunzn-Erdäpfel-Grörtl *	EUR 15,50
mit Kren und Sauerkraut	
Schweinefilet in Pfeffersauce	EUR 26,00
mit Speckbohnen und Bandnudeln	
Schnitzel vom Ötscherblick Schwein *	EUR 17,50
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	
	EUR 19,50
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *	EUR 17,50
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 2,00

Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,50
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,00
Hausgemachte Mohnnudeln * geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 11,50
Kaiserschmarren * mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 12,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,50
Gemischter Käseteller * verschiedene Sorten liebevoll garniert		EUR 15,50

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

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

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers	EUR 10,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 11,00
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers	EUR 9,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade	EUR 2,50

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 4,50

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER