

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,50
Wachauer Marillennektar, Josef Dockner	0,25l	EUR 5,00
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,00
Secco d'Amour Wildpreiselbeere (6,5 vol.%)	0,1l	EUR 6,00
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
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 mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 17,50 EUR 26,00
Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 13,50
Frühlingssalat mit Avocado, Mozzarella, Sherrytomaten und Radieschen		EUR 12,50
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 13,50
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce		EUR 12,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 17,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 13,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,00
Weißer Spargel mit Petersilerdäpfel & gebratenem Spargelschinken und zerlassener Butter		EUR 18,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 26,00
<u>Beilagensalat:</u> Grüner Salat		EUR 5,50
Gemischter Salat		EUR 6,00

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		EUR 6,00
Spargelcremesuppe		EUR 7,50
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 4,50

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Waldviertler Karpfen gebacken mit Erdäpfel- Blattsalat	EUR 25,50
Weißer Spargel mit Petersilerdäpfel & gebratenem Zander	EUR 30,00
Zanderfilet gebraten * mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	EUR 26,00

Rehgerichte


bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) * mit Petersilerdäpfel	EUR 18,50
Rehragout (aus heimischen Wäldern) * mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 26,50
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 24,00 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

Spinat-Ricotta-Knödel *	EUR 17,50
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	
Hausgemachtes Letschogemüse *	EUR 14,50
mit Salzkartoffel	
	
Bandnudeln mit Spargel *	EUR 21,50
in Obersauce	

Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backendl (mit Haut)	EUR 20,00
mit gemischtem Salat	
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	EUR 19,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	
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
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 11,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,00
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
------------------------------------------	---	----------

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50
Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

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