

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
Grüner Veltlinersekt, blanc de blanc, Champion 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 6,00
Campari Orange		EUR 6,50
Martini trocken	5cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Wein		EUR 6,50
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Champion Sekt		EUR 7,50
Gin Tonic mit STIN GIN alkoholfrei (Steiermark) und Tonic Water (Thomas Henry oder Fever Tree)	4cl 0,2l	EUR 12,00
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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare mit Butter und Bäckertoast	120g 200g	EUR 17,50 EUR 26,00
Forellenmus mit Butter und Bäckertoast		EUR 13,50
Herbstsalat Verschiedene Blattsalate mit Kürbis, Weintrauben, Walnüssen und Kürbiskernen		EUR 13,50
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce und Bäckertoast		EUR 13,50
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren & 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
<u>Beilagensalat:</u> Grüner Salat Gemischter Salat		EUR 5,50 EUR 6,00

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		EUR 6,00
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel		EUR 8,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube		EUR 7,50
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 7,50
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 7,50


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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vegetarisch

wird immer beliebter

Spinat-Ricotta-Knödel *	EUR 17,50
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	
Hausgemachtes Letschogemüse *	EUR 14,50
mit Salzkartoffel	
	
Erdäpfel-Kürbisgnocchi *	EUR 22,50
auf Kürbisragout mit Parmesan	

Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (vom heimischen Wild) *	EUR 18,50
mit Petersilerdäpfel	
Rehragout (vom heimischen Wild) *	EUR 26,50
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	
Rehschnitzel (vom heimischen Wild)	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 24,00
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	EUR 26,00
Rehrücken (vom heimischen Wild)	
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 39,00

Gans'l

aus dem Waldviertel

<u>Auf Vorbestellung ab 11. Oktober 2024:</u>	EUR 39,00
Waldviertler Weidegans (Gans'l) gebraten	
(von Landwirt Familie Ringl aus Waldkirchen / Thaya)	
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut, Specklinsen & Preiselbeeren	

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Fisch

Leichte & gesunde Kost

Garnelen mit Tagliatelle *
und Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili EUR 24,00

Waldviertler Karpfen gebacken
mit Erdäpfel- Blattsalat EUR 25,50

Zanderfilet gebraten *
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse EUR 26,00

Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch traditionell zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)
mit gemischten Salat EUR 20,00

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl *
mit Kren und Sauerkraut EUR 15,50

Schweinefilet mit Bandnudeln
und Speckbohnen in Pfeffersauce EUR 26,00

Schnitzel vom Ötscherblick Schwein *
gebacken mit Petersilerdäpfel
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat
EUR 18,00
EUR 20,00

Rindsgulasch vom österreichischen Rind *
mit Nockerl EUR 18,00

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 2,00

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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Hausgemachte Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,50
Schokoladenauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,00
Mohnauf auf Zwetschkenspiegel, mit Schlagobers		EUR 10,00
Mohnnudeln mit Waldviertler Graumohn * geschwenkt in Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 11,50
Kaiserschmarrn * mit 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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

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

Speise geteilt auf 2 Teller angerichtet + EUR 2,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER