

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,70
Wachauer Marillennektar, Josef Dockner	0,25l	EUR 5,00
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,20
Grüner Veltlinersekt, blanc de blanc, Champion Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,70
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 6,20
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 8,40
Campari Orange		EUR 6,70
Campari Soda		EUR 6,00
Martini trocken	4 cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Champion Sekt oder Wein		EUR 7,50
Hugo (Sekt, Soda, Holundersirup, Eiswürfel und frische Minze)		EUR 7,50
Gin Tonic mit Wachauer Gin von Wieser oder Hendrick´ s Gin (2cl)		EUR 10,00
Gin Tonic mit STIN GIN (2cl) alkoholfrei (Steiermark)		EUR 9,00
Hugo (Sekt, Soda, Holundersirup, Eiswürfel & Minze)		EUR 7,50
V.D.N. Bitter Lemon (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner (4cl) mit Bitter Lemon und Soda		EUR 10,00

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare	100g	EUR 17,80
mit Butter und Bäckertoast	180g	EUR 26,00
Frühlingsalat		EUR 13,80
mit Avocado, Mozzarella, Sherrytomaten und Radieschen		
Gegrillte Garnelen		EUR 13,80
mit süßer Chilisaucce und Bäckertoast		
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch)		EUR 12,80
mit Erdäpfelschmarren & hausgemachter Paradeissauce		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 17,50
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)		EUR 13,80
mit Serviettenknödel		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,50
<u>Beilagensalat oder als Vorspeise:</u>		
Grüner Salat		EUR 5,50
Gemischter Salat		EUR 6,00

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe		EUR 6,50
Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		
Bärlauchcremesuppe		EUR 7,50
mit Croutons		
Paradeissuppe		EUR 7,50
mit Sherry, Camembert und Obershaube		
Wildsuppe		EUR 7,50
mit Bröselknödel und Obershaube		

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten *	EUR 26,30
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	
Waldviertler Karpfen gebacken	EUR 25,80
mit Erdäpfel- Blattsalat	
Garnelen mit Tagliatelle *	EUR 24,80
und Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili	

Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) *	EUR 18,80
mit Petersilerdäpfel	
Rehragout (aus heimischen Wäldern) *	EUR 26,80
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 24,30
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 26,30
Rehrücken (aus heimischen Wäldern)	EUR 40,00
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

Bärlauch-Ricotta-Knödel *	EUR 17,80
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	
Hausgemachtes Letschogemüse *	EUR 14,80
mit Salzkartoffel	



Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)	EUR 20,80
mit gemischtem Salat	
Blunzn-Erdäpfel-Gröstl *	EUR 16,30
mit Kren und Sauerkraut	
Schweinefilet in Pfeffersauce	EUR 26,30
mit Speckbohnen und Bandnudeln	
Schnitzel vom Ötscherblick Schwein *	EUR 18,80
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	
EUR 20,80	
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *	EUR 18,80
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

Hausgemachte Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,50
Schokoladenauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,30
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 11,50
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,30
Mohnauf auf Zwetschkenspiegel, mit Schlagobers		EUR 10,30
Mohnnudeln mit Waldviertler Graumohn * geschwenkt in Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 12,00
Kaiserschmarrn * mit Zwetschkenröster		EUR 13,50
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,80
Gemischter Käseteller * verschiedene Sorten liebevoll garniert		EUR 15,50
<i>Zum Käse, zum Dessert oder anstatt eines Desserts empfehlen wir:</i>		
Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 6,20
VDN – Veltliner doux natural Weingut Domäne Wachau, Dürnstein	1/16l	EUR 6,80
* Kennzeichnung - kleine Portion möglich	-	EUR 2,00

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers	EUR 11,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 12,00
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!