

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,80
Wachauer Marillennektar, Josef Dockner	0,25l	EUR 5,20
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & alkoholfrei) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,20
Grüner Veltlinersekt, Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,70
Muskateller Sparkling Weingut Müller, Göttweiger Berg, Krustetten	0,1l	EUR 6,70
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 6,20
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 8,40
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 6,20
Campari Orange		EUR 6,80
Martini trocken	5cl	EUR 5,80
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,80
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,80
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

Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare 120g EUR 17,80
mit Butter und Toast 200g EUR 26,30

Frühlingsalat EUR 13,80
mit grünem Spargel, Erdbeeren, Pinienkernen & Balsamico

Gegrillte Garnelen EUR 13,80
mit süßer Chilisauce

Gefüllte Paprika (nicht vegetarisch) EUR 12,80
mit Erdäpfelschmarren und hausgemachter Paradeissauce

als Hauptspeise EUR 17,50

Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) EUR 13,80
mit Serviettenknödel

als Hauptspeise EUR 18,50

Beilagensalat:

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

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 26,50
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	
Waldviertler Karpfen gebacken	EUR 26,00
mit Erdäpfel- Blattsalat	
Garnelen mit Tagliatelle *	EUR 24,50
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 26,50
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 24,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 26,50
Rehrücken (aus heimischen Wäldern)	
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 40,00

* 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 20,50
mit gemischtem Salat	
Blunzn-Erdäpfel-Grörtl *	EUR 16,00
mit Kren und Sauerkraut	
Schweinefilet in Pfeffersauce	EUR 26,50
mit Speckbohnen und Bandnudeln	
Schnitzel vom Ötscherblick Schwein *	EUR 18,50
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	
EUR 20,50	
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *	EUR 18,50
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 6,30
---	-------	----------

* 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