

# Aperitif

Der richtige Beginn

Birnen-Rosmarin-Sekt ( <i>Vegan &amp; alkoholfrei</i> ) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,20
Verjus spritz ( <i>alkoholfrei</i> ) Verjus von Barbara Öhlzelt	1/8 l	EUR 5,50
Grüner Veltliner Sekt 2021 Weingut Steininger, Langenlois	0,1l	EUR 8,40
Muskateller Secco Winzerhof Dockner, Höbenbach	0,1l	EUR 6,50
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 8,40
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 6,20
Sekt (Veltlinersekt Champion, Winzer Krems) mit Marillenektar, Orangenektar oder Holundersirup	0,1l	EUR 5,90
Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,70
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 & 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) <b>alkoholfrei</b> (Steiermark)		EUR 9,00
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
Forellenmus		EUR 13,80
mit Butter und Toast		
Frühlingssalat		EUR 13,80
mit grünem Spargel, Erdbeeren, Pinienkernen und Balsamico		
Gegrillte Garnelen		EUR 13,80
mit süßer Chilisaucе 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
Weißer Spargel		EUR 18,50
mit Petersilerdäpfel & gebratenem Schinken und zerlassener Butter		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 26,50

## Beilagensalat oder als Vorspeise:

Grüner Salat	EUR 5,50
Gemischter Salat	EUR 6,00

# Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe	EUR 6,50
Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse	
Paradeissuppe	EUR 7,50
mit Sherry, Camembert und Obershaube	
Spargelcremesuppe	EUR 7,80
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	
Tagliatelle mit Garnelen *	EUR 24,80
und Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili	


## Spargelgerichte

mit Solospargel aus dem Marchfeld

Weißer Marchfelder Solospargel mit Petersilerdäpfel und	
○ gebratenem Schinken & zerlassener Butter	EUR 26,50
○ gebratenem Zanderfilet	EUR 32,00
○ faschiertem Rehbraten	EUR 28,00
○ gebackenem Schweinsschnitzel (vom Ötscherblick Schwein)	EUR 28,00
Bandnudeln mit Spargel *	EUR 22,50
in Obersauce	

## Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

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

\* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

## 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)	
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 40,00

## Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)	EUR 20,80
mit gemischten 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 *	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 18,80
statt Petersilerdäpfel mit gemischten 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
Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,30
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 11,50
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,30
Mohnauflauf 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!