

Aperitif

Der richtige Beginn

Birnen-Rosmarin-Sekt (<i>Vegan & alkoholfrei</i>) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup	0,1l	EUR 5,90
Verjus spritz (<i>alkoholfrei</i>) Verjus von Barbara Öhlzelt, Zöbing	1/8 l	EUR 5,90
Grüner Veltliner Sekt Weingut Steininger, Langenlois	0,1l	EUR 8,50
Muskat Sekt Weingut Franz Stierschneider, Weißenkirchen	0,1l	EUR 7,00
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 8,50
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13, Krems	0,1l	EUR 6,50
Sekt (Veltlinersekt Champion, Winzer Krems) mit Marillenektar, Orangenektar oder Holundersirup	0,1l	EUR 6,20
Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 7,00
Campari Orange		EUR 7,00
Campari Soda		EUR 6,50
Martini trocken	4 cl	EUR 6,00
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Champion Sekt oder Wein		EUR 8,00
Hugo (Sekt, Soda, Holundersirup, Eiswürfel & Minze)		EUR 8,00
Gin Tonic Gin (2cl) mit Tonic Water und Eiswürfel		EUR 10,50
Gin Tonic mit STIN GIN (2cl) alkoholfrei (Steiermark)		EUR 9,50
V.D.N. Bitter Lemon (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner (4cl) mit Bitter Lemon und Soda		EUR 10,50

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare	100g	EUR 18,30
mit Butter und Bäckertoast	180g	EUR 26,80
Frühlingsalat		EUR 14,30
mit Avocado, Mozzarella, Sherrytomaten und Radieschen		
Gegrillte Garnelen		EUR 14,80
mit süßer Chilisaucce und Bäckertoast		
Gefüllte Paprika (<u>nicht</u> vegetarisch)		EUR 14,50
mit Erdäpfelschmarren & hausgemachter Paradeissauce		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 19,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)		EUR 15,00
mit Serviettenknödel		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 19,50
<u>Beilagensalat oder als Vorspeise:</u>		
Grüner Salat		EUR 6,00
Gemischter Salat		EUR 6,50

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe		EUR 6,80
Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		
Bärlauchcremesuppe		EUR 8,30
mit Croutons		
Paradeissuppe		EUR 8,00
mit Sherry, Camembert und Obershaube		
Wildsuppe		EUR 8,00
mit Bröselknödel und Obershaube		

Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Tagliatelle mit Garnelen* und Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili	EUR 25,50
Waldviertler Karpfen gebacken mit Erdäpfel- Blattsalat	EUR 27,00
Zanderfilet gebraten* mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse	EUR 27,50

Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern)* mit Petersilerdäpfel	EUR 19,50
Rehragout (aus heimischen Wäldern)* mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 28,00
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 26,00 EUR 28,00
Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 42,00

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

Bärlauch-Ricotta-Knödel *	EUR 19,00
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	
Hausgemachtes Letschogemüse *	EUR 15,50
mit Salzkartoffel	



Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)	EUR 21,50
mit gemischtem Salat	
Blunzn-Erdäpfel-Gröstl *	EUR 18,00
mit Kren und Sauerkraut	
Schweinefilet in Pfeffersauce	EUR 26,50
mit Speckbohnen und Bandnudeln	
Schnitzel vom Ötscherblick Schwein *	EUR 19,50
gebacken mit Petersilerdäpfel	
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	
	EUR 21,50
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *	EUR 19,50
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

Hausgemachte Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 5,00
Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,50
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 12,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,50
Mohnauflauf auf Zwetschkenspiegel, mit Schlagobers		EUR 10,50
Mohnnudeln mit Waldviertler Graumohn * geschwenkt in Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 12,50
Kaiserschmarrn * mit Zwetschkenröster		EUR 14,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 6,00
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 6,50
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 12,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 12,50
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers	EUR 9,00
Eis – je Kugel Vanille oder Schokolade	EUR 2,50
Sorbet – je Kugel Himbeere, Marille oder Zitrone	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!