

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
Forellenmus		EUR 14,80
mit Butter und Toast		
Frühlingssalat		EUR 14,80
mit Spargel, Erdbeeren, Pinienkernen und Balsamico		
Gegrillte Garnelen		EUR 14,80
mit süßer Chilisaucе 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
Weißer Spargel		EUR 19,80
mit Petersilerdäpfel & gebratenem Schinken und zerlassener Butter		
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 27,00

Beilagensalat oder als Vorspeise:

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

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe	EUR 6,80
Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse	
Spargelcremesuppe	EUR 8,30
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* EUR 25,50
und Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili
- Waldviertler Karpfen gebacken EUR 27,00
mit Erdäpfel- Blattsalat
- Zanderfilet gebraten* EUR 27,50
mit Buttergemüse oder Letschogemüse
und Petersilerdäpfel


Spargelgerichte

mit Solospargel aus dem Marchfeld

- Weißer Marchfelder Solospargel mit Petersilerdäpfel und
- gebratenem Schinken & zerlassener Butter EUR 27,00
 - gebratenem Zanderfilet EUR 32,50
 - faschiertem Rehbraten EUR 28,50
 - gebackenem Schweinsschnitzel EUR 28,50
(vom Ötscherblick Schwein)
- Bandnudeln mit Spargel* EUR 23,50
in Obersauce

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

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

Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

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

Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)	EUR 21,50
mit gemischten 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 *	
gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 19,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 21,50
Rindsgulasch vom österreichischen Rind *	EUR 19,50
mit Nockerl	
<u>Auf Bestellung servieren wir gerne:</u>	
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 6,90
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!