Aperitif

Der richtige Beginn

Birnen-Rosmarin-Sprizz *(alkoholfrei)* Mostviertler Birnensaft klar, Soda, Eis & Rosmarinsirup		EUR 6,50
Verjus spritz *(alkoholfrei)* 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 Rose Sekt Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 8,50
Rieslingsekt „Haus Österreich“ Winzer Krems, Sandgrube 13, Krems	0,1l	EUR 6,50
Sekt (Veltlinersekt Champion, Winzer Krems) mit Marillennektar, Orangennektar oder Holundersirup	0,1l	EUR 6,20
Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,90
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 (4cl) mit Tonic Water und Eiswürfel		EUR 13,50
Gin Tonic mit STIN GIN (4cl) **alkoholfrei** (Steiermark)		EUR 12,50
V.D.N. Bitter Lemon (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner (4cl) mit Bitter Lemon und Soda		EUR 12,00

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare mit Butter und Bäckertoast	100g 180g	EUR 18,30 EUR 26,80
Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 14,80
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce und Bäckertoast		EUR 14,80
Salat der Saison Verschiedene Blattsalate mit Kürbis und Kürbiskernen		EUR 14,80
Gefüllte Paprika (nicht vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren & hausgemachter Paradeissauce		EUR 14,50
	als Hauptspeise	EUR 19,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 15,00
	als Hauptspeise	EUR 19,50
Waldviertler Gans´l Leber *(nach Verfügbarkeit)* mit Erdäpfelpüree, gebratener Apfel & Preiselbeeren		EUR 21,50

Beilagensalat oder als Vorspeise:

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

Suppen

Tradition modern interpretiert

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	EUR 9,00
Frittatensuppe Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse	EUR 6,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube	EUR 8,50
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube	EUR 8,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube	EUR 8,00

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

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 27,50
Zanderfilet gebraten * mit Buttergemüse oder Letschogemüse und Petersilerdäpfel	EUR 27,50

Vegetarisch

Leichte & gesunde Kost

Spinat-Ricotta-Knödel * mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	EUR 19,50
Hausgemachtes Letschogemüse * VEGAN mit Salzkartoffel	EUR 15,50
Erdäpfel-Kürbisgnocchi mit brauner Butter, Sherrytomaten, Salbei, Kürbiskernen und Parmesan	EUR 24,50

Gans´l

aus dem Waldviertel

<u>Auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit:</u>	EUR 42,50
Waldviertler Weidegans (Gans´l) gebraten *(vom Landwirt Alexander Müller aus Großheinrichschlag)* mit Erdäpfelknödel, Rotkraut, Specklinsen & Preiselbeeren	

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich	-	EUR 2,00

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (vom heimischen Wild) * mit Petersilerdäpfel	EUR 19,80
Rehragout (vom heimischen Wild) * mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 28,00
Rehschnitzel (vom heimischen Wild) gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 26,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 28,50
Rehrücken (vom heimischen Wild) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 42,00

Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

½ Backhendl (mit Haut) mit gemischten Salat	EUR 21,80
Blunzn-Erdäpfel-Gröstl * mit Kren und Sauerkraut	EUR 18,50
Schweinefilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Bandnudeln	EUR 26,50
Schnitzel vom Ötscherblick Schwein * gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 19,80
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 21,80
Gulasch vom österreichischen Rind oder Reh * mit Nockerl	EUR 21,50

<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

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

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

Zum Käse, zum Dessert oder anstatt eines Desserts empfehlen wir:

Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 6,90
VDN – Veltliner doux natural Weingut Domäne Wachau, Dürnstein	1/16l	EUR 6,90

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers	EUR 12,00
Marillensorbet 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!

GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT · PREIS PRO PERSON EUR 5,00
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER