

Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 4,50
B'soffene Marille		EUR 4,20
Marillenbrand, Likör und Frucht		
Marillennektar	0,2l	EUR 3,80
Veltlinersekt	0,1l	EUR 4,80
Winzer Krems, Sandgrube 13		
Rieslingsekt	0,1l	EUR 5,00
Winzer Krems, Sandgrube 13		
Pink Rosé Brut	0,1l	EUR 5,80
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Muskateller Brut	0,1l	EUR 6,60
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Sekt	0,1l	EUR 4,50
mit Holunderblütensaft oder Marillensaft		
Sandeman Sherry	5cl	EUR 4,50
trocken		
Campari Soda		EUR 4,50
Martini trocken		EUR 5,00
Aperol Spritz mit Wein		EUR 5,80
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 6,80
Gin Tonic		EUR 12,00
mit Wachauer Gin von Wieser	4cl	EUR 8,80
und Tonic Water		EUR 3,20

Vegetarisch

Der richtige Beginn

Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube	EUR 4,50
Spinat-Ricotta-Knödel mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan	EUR 12,50
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 7,80
als dreigängiges Menü	EUR 23,00

Fisch

Allerlei Schmackhaftes vom Fisch

Forellenmus mit Toast	EUR 8,80
Filet vom Saibling in Knoblauchsauce auf Gemüserisotto	EUR 22,50
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers und Schokosauce	EUR 7,80
als dreigängiges Menü	EUR 37,00

Veganes

Ganz ohne tierische Produkte

Paradeissuppe mit Reis	EUR 4,50
Karfiol und Brokkoli mit Brösel und Salzerdäpfel	EUR 12,50
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus	EUR 8,80
als dreigängiges Menü	EUR 24,00

Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Forellenmus mit Toast		EUR 8,80
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 9,80
Salat der Saison - Blattsalate mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen		EUR 8,80
Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 14,80 EUR 22,00
Kalbskopf gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare		EUR 9,00
Kutteln in Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel		EUR 8,80
Vorspeisen- oder Beilagensalat Gemischt oder grün		EUR 4,10

Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittatineinlage		EUR 4,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 4,50
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 4,50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Kernöl und Obershaube		EUR 4,50

Fisch

Leichte und gesunde Gerichte

Zanderfilet gebraten
auf Lauch-Obers-Nudeln

EUR 22,50

Garnelen und Shrimps
mit Tagliatelle in Obers-Chilli-Sauce (scharf)

EUR 20,00

Filet vom Saibling
in Knoblauchsauce auf Gemüse-Risotto

EUR 22,50



Vegetaris ch

Eiernockerl
mit grünem Salat

EUR 10,00

Spinat-Ricotta-Knödel
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan

EUR 12,50



Eierschwam merl

Bandnudeln mit Eierschwammerl
in Oberssauce

EUR 16,00

Eierschwammerlsauce
mit Serviettenknödel

EUR 17,00

Fleischgerichte

Neu oder klassisch zubereitet

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl mit Kren und Sauerkraut	EUR 10,50
Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 12,50
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 14,50
Schweinsfilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kroketten	EUR 19,50
Saumaise mit Linsen und Schwarzbrotknödel	EUR 12,50
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	EUR 14,00
Truthahn-Cordon-Bleu mit Pommes frites	EUR 14,50
statt Pommes frites mit gemischten Salat	EUR 16,50
Wachauer Gulasch vom Rind mit Schwarzbrotknödel, Spiegelei und Gurkerl	EUR 13,50
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 18,50
Gebratenes GANSL aus dem Waldviertel mit Erdäpfelknödel, Rotkraut, Linsen und Preiselbeeren	EUR 26,50

Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,30
Wachauer Palatschinke mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 4,70
Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 7,50
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 8,80
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 9,80
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 4,80
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 7,80
Mohnauflauf auf Marillenspiegel mit Schlagobers		EUR 7,80
Marillen-Schoko-Kuchen		EUR 3,60

Eis

süße Verführung

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 7,80
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 7,80
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 6,80
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Schokolade, Kaffee		EUR 1,60
Schinkenteller		EUR 9,80

Jausen

Für zwischendurch

verschiedene Sorten liebevoll garniert

Forellenfilet

mit Oberskren, Butter und Toast

EUR 9,80

Ziegenkäse im Speckmantel

gebraten auf Blattsalat

EUR 8,80

Käse-Gemüse-Omelett

mit grünem Salat

EUR 9,80

Käse

Geschmacksvielfalt

Schafkäsewürfel

auf Salat und Paradeiser

EUR 7,80

Österreichischer Schimmelkäse

mit einem Glas Chardonnay Auslese (1/16l)

EUR 12,50

Gemischter Käseteller

verschiedene Sorten liebevoll garniert

EUR 12,00

Kaffee

Handverlesene Bohnen

Unsere Kaffeespezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte. 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