

# Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 4,80
B'soffene Marille		EUR 4,50
Marillenbrand, Likör und Frucht		
Marillennektar	0,2l	EUR 4,00
Veltlinersekt	0,1l	EUR 4,90
Winzer Kreams, Sandgrube 13		
Rieslingsekt	0,1l	EUR 5,20
Winzer Kreams, Sandgrube 13		
Pink Rosé Brut	0,1l	EUR 5,90
Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen		
Sekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 4,80
Sandeman Sherry trocken	5cl	EUR 4,80
Campari Soda		EUR 4,70
Martini trocken		EUR 5,20
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,00

# Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen  
mit süßer Chilisauce EUR 10,00

Salat der Saison  
mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen EUR 8,80

Beef Tartare  
mit Butter und Toast 120g EUR 15,00  
200g EUR 22,50

Vorspeisen- oder Beilagensalat  
Gemischt oder grün EUR 4,20

# Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe  
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage EUR 4,20

Bärlauchsuppe  
mit Croutons EUR 4,80

Paradeissuppe  
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 4,80

## Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten  
auf Lauch-Obers-Nudeln

EUR 22,80

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

EUR 20,80



## Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Eiernockerl  
mit grünem Salat

EUR 10,50

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

EUR 12,80

Karfiol & Brokkoli (vegan)  
mit Brösel und Salzkartoffeln

EUR 12,80

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl mit Kren und Sauerkraut	EUR 11,00
Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein gebacken mit Petersilerdäpfel	EUR 12,80
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat	EUR 14,80
Schweinsfilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kroketten	EUR 20,00
Saumaise mit Linsen und Schwarzbrotknödel	EUR 13,00
½ Backhendl (mit Haut) mit gemischtem Salat	EUR 14,80
Gekochter Tafelspitz mit Gemüse, Erdäpfelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren	EUR 20,50
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	EUR 14,50
Wachauer Gulasch vom Rind mit Schwarzbrotknödel, Spiegelei und Gurkerl	EUR 13,80
Auf Bestellung servieren wir gerne 1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise oder 1 Portion Preiselbeeren	EUR 0,50 EUR 1,50

## Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,50
Wachauer Palatschinke mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 5,00
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 7,80
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,00
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Marillen-Schoko-Kuchen		EUR 3,80

## Eis

süße Verführung

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,00
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 1,80

## Jausen

Für zwischendurch

Ziegenkäse im Speckmantel  
gebraten auf Blattsalat

EUR 9,00

Forellenfilet  
mit Oberskren, Butter und Toast

EUR 10,00



## Käse

Geschmacksvielfalt

Gemischter Käseteller  
verschiedene Sorten liebevoll garniert

EUR 13,00

Österreichischer Schimmelkäse  
mit einem Glas Chardonnay Auslese (1/16l)

EUR 13,00



## 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