

# Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 4,80
B'soffene Marille Marillenbrand, Likör und Frucht		EUR 4,50
Marillennektar	0,2l	EUR 4,00
Grüner Veltlinersekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 4,90
Muskateller Frizzante Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 4,80
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,20
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 6,20
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

Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 9,50
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 200g	EUR 15,00 EUR 22,50
Kutteln in Weißweinsauce mit Petersilerdäpfel		EUR 9,50
Vorspeisen- oder Beilagensalat Gemischt oder grün		EUR 4,20

# Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage		EUR 4,20
Spargelcremesuppe vom österreichischen Spargel		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

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

EUR 12,80

Karfiol & Brokkoli (vegan)  
mit Brösel und Salzkartoffeln

EUR 12,80

## Eierschwammerl

*Saisonal genial*

Bandnudeln mit Eierschwammerl  
in Oberssauce

EUR 16,80

Eierschwammerlsauce  
mit Serviettenknödel

EUR 17,80

# Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch klassisch zubereitet

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

Truthahn-Cordon-Bleu  
mit Pommes frites EUR 15,00

statt Pommes frites mit gemischten Salat EUR 17,00

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 15,00

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 EUR 0,50

1 Portion Preiselbeeren 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 Schokoladenaufauf 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
Malakoffnockerl auf Eierlikör, mit Schlagobers		EUR 8,00
Malakofftorte mit Schalobers		EUR 5,00
Marillen-Schokoladekuchen		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

## *Tausen*

Für zwischendurch

Käse-Gemüse-Omelett  
mit grünem Salat

EUR 10,00

Ziegenkäse im Speckmantel  
gebraten auf Blattsalat

EUR 9,00

Forellenfilet  
mit Oberskren, Butter und Toast

EUR 10,00

## *Käse*

Geschmacks Vielfalt

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