

## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab  
Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



## VORSPEISEN

Beeftartar vom Tullnerfelder Rind  
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



Tartar vom geräucherten Alpenlachs  
auf Erdäpfelrösti, mit Tsatziki



In Kürbiskernen gebackene Schafkäs-Pralinen  
auf mariniertem Wildkräutersalat mit Joseph Brot



Getrüffelte Entenleber-Pastete  
mit Kürbischutnay und Joseph Brot



Unser Craft Bier des Monats  
Brauwerk Hausmarke 2 Session IPA vom Fass

## IN DER HITZE DER NACHT

gibt es von Freitag bis Sonntag unsere legendäre Bauernente  
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.  
Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten  
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH  
AUS DEM  
OFEN

## SUPPEN



Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit Brot-Chips

---

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

Kürbiscremesuppe

---

## EIN GANGERL FÜR ZWISCHENDURCH

Gebackenes Bries vom Donauland Kalb  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

---

Heimisches Zanderfilet  
Gebacken in der Knusperpanade auf Blattsalaten

---

Kürbis-Gulasch  
mit Erdäpfel-Gnocchi

---

## ES „HERBSTLT“

Zartrosa Wildschweinkrone  
mit Erdäpfel-Preiselbeerroulade und Kürbis

---

Lamm-Rollbraten von Christian Bull aus Raan  
mit hausgemachten Erdäpfel-Kroketten und Speck-Bohnen

---

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER



**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

**Gebackene Roulade vom Freilandhendl**  
Gefüllt mit Käse, Prosciutto und Spinat  
mit Petersilerdäpfel

---

**Zartrosa Schweinsfilet aus dem vom Tullnerfelde**  
mit Speck-Rahmwirsing und gebackenen Erdäpfelnockerln

---

**Fast ein Zwiebelrostbraten**  
von der zartrosa Tullnerfelder Rinderbeiried  
mit Bratkartoffel und Röstzwiebel

---

**Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Pfannengemüse, Steak Fries und Kräuterbutter

---

**Gebackenes Butterschnitzel**  
Gebackene faschierte Laibchen vom Donauland Kalb  
auf Erdäpfel-Röstzwiebelcreme mit Blattsalat

---

**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsoße

---

**Zartrosa Filet vom Tullnerfelder Rind**  
mit hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln

---

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION



## FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

### Frisches grätenfreies Karpfenfilet

vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya – Wie die Landschaft, so der Fisch!  
in Butterschmalz gebacken, mit Mayonnaisesalat

---

### Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Kürbis-Rahmnudeln

---

## ES GEHT AUCH OHNE

### Eierschwammerlsauce

mit Serviettenknödel und Blattsalat

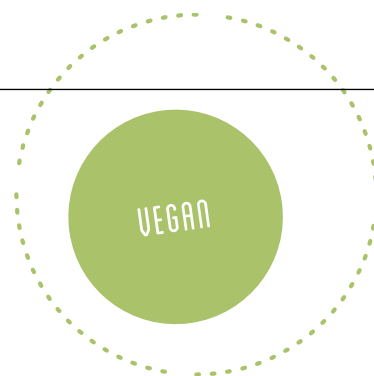
---



### Überbackene Gemüse-Spätzle

mit Blattsalat

---



## ES GEHT AUCH MIT NOCH WENIGER

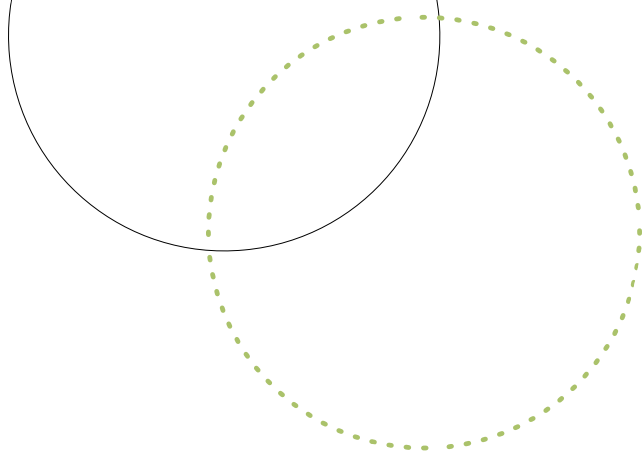
### Flammkuchen

mit Kichereerbsencreme, Kürbis und Wildkräutern

---

## JEDEN SONNTAG . . .

Gibt's ein Drei-Gänge-Menü  
Köstlich - Kreativ - Preiswert .



## DESSERT

**Geeiste Cappuccino-Terriene**  
im Baumkuchenmantel mit Heidelbeerragout

---

**Hausgemachtes Nougateis**  
mit mariniertem Weingartenpfirsich

---

**Warmer Apfelstrudel**  
mit zweierlei von der Bourbon Vanille

---

**Ofenfrischer Schokoladekuchen**  
mit Amarena-Kirscheis und frischer Minze

---

**Warme Waldviertler Mohntorte**  
mit Schokoladensoße und Schlagobers

---

**Süßes Gspusi**  
Dessertvariation ab 2 Personen

---

**Kleiner Käseteller**  
mit Joseph Brot

