



ZUM ANFANGEN

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



VORSPEISEN

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



Tartar vom geräucherten Alpenlachs
mit knusprigem Jungzwiebel-Erdäpfelschmarren

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



Rotwild-Terrine und getrüffelte Entenleber-Pastete
mit Kürbis-Chutney und Joseph Brot



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



SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit Brot-Chips

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

Gansleinmachsuppe
mit Bröslknödel

EIN GANGERL FÜR ZWISCHENDURCH

Gebackenes Bries vom Donauland Kalb
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gebratene Lachsforelle
auf cremigem Blunzen-Risotto

Kürbis-Gulasch
mit Erdäpfel-Gnocchi

JEDEN SONNTAG . . .

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

QUALITÄT
AUS DER
REGION



ES „HERBSTLT“

Ofenfrisches Gebratenes Gansl
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

Ofenfrische Bauernente
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

Feines Rehragout
mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Zartrosa Hasenfilet
auf Steinpilz-Erdäpfelpüree mit sautiertem Jungzwiebel

Fasanbrust „Saltimbocca“
auf cremigem Kürbisrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

ES GEHT AUCH OHNE

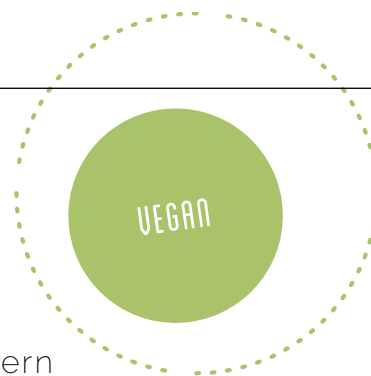
Steinpilzrahmsauce
mit Serviettenknödel und Blattsalat



Überbackene Gemüse-Spätzle
mit Blattsalat

ES GEHT AUCH MIT NOCH WENIGER

Flammkuchen
mit Kichereerbsencreme, Kürbis und Wildkräutern



LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

QUALITÄT
AUS DER
REGION

EB

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Salatteller

Zartrosa Schweinsfilet aus dem Tullnerfeld
mit Speck-Rahmwirsing und gebackenen Erdäpfelnockerln

Zartrosa Tullnerfelder Rinderbeiried
mit Soße Stroganoff
und hausgemachten Erdäpfel-Kroketten

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

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

Zartrosa Filet vom Tullnerfelder Rind
mit hausgemachten Steinpilz-Rahmnudeln

IN DER HITZE DER NACHT

Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH
AUS DEM
OFEN

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 Dill Rahmerdäpfel

DESSERT

Geeiste Cappuccino-Terriene im Baumkuchenmantel

mit Amarenakirschen

Hausgemachtes Nougateis

mit Williamsbirne

Warmer Apfelstrudel

mit zweierlei von der Bourbon Vanille

Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit Erdnusscreme und Schokoladen-Ganache

Warme Waldviertler Mohnorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

