



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



## VORSPEISEN

**Beef tartar vom Tullnerfelder Rind**

mit Wachtel-Spiegelei, Pfeffercreme  
gesalzener Butter und Joseph Brot



**Geräucherte Forelle**

mit Rote-Rüben-Espuma, Krengervais und Joseph Brot



**Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel**

im Salatbeet mit Joseph Brot



**Gebratene Kaspressknödel**

mit Schnittlauchsoße und Rapunzel

**Gebackenes Bries vom Donauland Kalb**

mit Schnittlauchsoße und Erdäpfel-Rapunzelsalat



## SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot-Croutons

---

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

Cremesuppe con der Petersilienwurzel

---

## 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 Wallerfilet  
In Krensoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffel

---



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

# LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER



**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

**Zartrosa Schweinsfilet aus dem Tullnerfeld**  
mit hausgemachten Paradeis.Parmesan-Rahmnudeln  
und Basilikumsoße

---

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

---

**Gebratenes Steirisches Maishendl-Sypreme**  
auf cremigen Kürbis-Gnocchi

---

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

---

**Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherzl**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

---

**Zartrosa Filet vom Tullnerfelder Rind**  
mit Selleriecreme und Erdäpfel-Nockerln

---



VEGETARISCH

## ES GEHT AUCH OHNE

### Steinpilz-Tortelli

Im Buttersud mit wildem Salat

---

### Überbackene Gemüse-Spätzle

mit Blattsalat

---

## ES GEHT AUCH MIT NOCH WENIGER

### Bunte Zartweizenpfanne

mit Blattsalat

---

VEGAN

## 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 Paprikakraut und Erdäpfelknödeln.

FRISCH  
AUS DEM  
OFEN



## DESSERT

Geeistes Grand-Marnier-Soufflet  
mit Vanille und Kirsche

---

Ofenfrischer Schokoladekuchen  
mit grünem Apfel und Joghurt-Crumble

---

Hausgemachtes Nougateis  
mit Amarenakirschen

---

Warme Waldviertler Mohntorte  
mit Schokoladensoße und Schlagobers

---

Süßes Gspusi  
Dessertvariation ab 2 Personen

---

## JEDEN SONNTAG . . .

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

