



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



## VORSPEISEN

**Beeftartar 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 von 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  
auf 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

---

Zartrosa Schulterscherzl vom Donauland Kalb  
mit cremigen Beluga-Rahmlinsen und Semmel-Specksoufflé

---

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-Soufflé  
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 .

