



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 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 .

