



ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



VORSPEISEN

Beeftartar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Bärlauch-Butter
und Joseph Brot



Tartar vom geräucherten Alpenlachs

mit Bärlauch-Erdäpfelschmarren und Bunten Salaten



Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Salatbeet mit Joseph Brot



Gebratene Kaspressknödel

mit Schnittlauchsoße und Rapunzel

Gebackene Hühnerleber

mit Erdäpfel-Rapunzelsalat und Steirischem Kürbiskernöl



SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Croutons

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

Bärlauch-Cremesuppe

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



QUALITÄT
AUS DER
REGION



Unser Bier des Monats
Dangl Märzen aus Zettenreith vom Fass



LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER



Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Salatteller

Zartrosa Schweinsfilet aus dem Tullnerfeld
mit Speckrahm-Wirsing und gebackenen Erdäpfelnockerln

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

Gebratenes Steirisches Maishendl-Syprime
auf cremigen Bärlauch-Rahmnudeln

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

Geschmorter Lammschlögl
von Lukas Bull aus Raan
mit Bärlauch-Polenta und Wurzelwerk

In Butterschmalz gebackene Lammkoteletts
mit hausgemachter Bärlauchmayonnaise und Blattsalat

Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherzl
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Zartrosa Filet vom Tullnerfelder Rind
mit Steak Fries, Frühlingsgemüse und Pfeffersauce



VEGETARISCH

ES GEHT AUCH OHNE

Tortelli mit Ricotta Spinat
im Buttersud mit Kresse

Überbackene Gemüse-Bärlauch-Spätzle
mit Blattsalat

ES GEHT AUCH MIT NOCH WENIGER

Tortelli Quinoa
In Tomatensauce



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

Malakoffnockerl

mit rotem Johannisbeerragout

Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit Joghurt-Eis und Joghurt-Crumble

Hausgemachtes Nougateis

mit Mandarinsüppchen

Warme Waldviertler Mohntorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

JEDEN SONNTAG . . .

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



FREE
WLAN

