



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



Tartar vom geräucherten Alpenlachs

mit Erdäpfelrösti und Rahmgurken

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Salatbeet mit Joseph Brot



In Butterschmalz gebackenes Kalbs-Bries

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße



## SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot-würfeln

---

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

Pastinaken-Cremesuppe  
mit gebackenem Blunznradl

---

## FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet  
vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya – Wie die Landschaft, so der Fisch!  
in Butterschmalz gebacken, mit Mayonnaisesalat

---

Gebratener Saibling  
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat

---

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION



Unser Bier des Monats  
Dangl Märzen aus Zettenreith vom Fass

# LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER



**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

**Steirische Backhenderl**  
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

---

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

---

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

---

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

---

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

---

**Geschmorter Lammschlögl**  
von Lukas Bull aus Raan  
mit hausgemachten Erdäpfel-Kroketten und Speck-Bohnen

---

**Kalbs-Rahmgulasch**  
mit Butter-Spätzle

---

**Zartrosa Filet vom Tullnerfelder Rind**  
mit Eierschwammerl-Rahmnudeln

---



EB

## ES GEHT AUCH OHNE

Hausgemachte Spaghetti  
mit Kürbis-Sugo

---

VEGETARISCH

Peppersweet-Erdäpfelknöderl  
auf Rahmblattspinat

---



## 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

## EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 3<sup>SSIG</sup> EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND



## DESSERT

Mousse von der weißen und dunklen Schokolade

---

Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit hausgemachtem Marilleneis und Joghurt-Crumble

---

Hausgemachtes Nougateis

mit eingemachten Birnen

---

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

