



ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli,
Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



Tatar vom geräucherten Alpenlachs

mit Erdäpfelrösti und Rahmgurken

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Salatbeet mit Joseph Brot

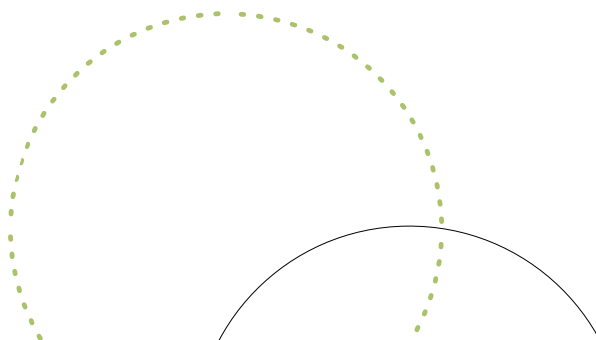


Teigtascherl „Carbonara“

in Knoblauchrahm

Als Vorspeise

Als Hauptgericht





SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

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

QUALITÄT
AUS DER
REGION

Gebratenes heimisches Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmnudeln

★ DIE MACHT DER STERNE ★

Bewerten Sie uns auf



DANKE FÜR
IHRE BEWERTUNG



LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER



Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Salatteller

Backhenderl vom Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

Zartrosa Schweinsfilet aus dem Tullnerfeld
mit sautierten Kräuterseitlingen und hausgemachten Rahmnudeln

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 und Schnittlauchsoße

Zartrosa Knoblauch-Rostbraten
von der Tullnerfelder Beiried
mit gebackenen Erdäpfelnockerln



OB

ES GEHT AUCH OHNE

Mit Käse überbackene
Gemüse-Spätzlepfanne
mit Blattsalat

VEGETARISCH

Hausgemachte Teigtascherl mit Kürbisfülle
in Butterkürbis-Rahmsoße mit Wildkräutern

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 warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH
AUS DEM
OFEN

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 3^{SSIG} EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN
DONNERSTAG
ABEND



DESSERT

Lauwarme Schokoladentarte
mit Pralinenmouse

Ofenfrischer Schokoladekuchen
mit hausgemachtem Vanilleeis und Joghurt-Crumble

Hausgemachtes Nougateis
mit eingemachten Birnen

Warme Waldviertler Mohnorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen

JEDEN SONNTAG . . .

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



FREE
WLAN

