



ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli,
und Joseph Brot



Person € 6,70

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



€ 13,50

Tatar vom geräucherten Alpenlachs

mit Erdäpfelrösti, Rahmgurke und Forellen-Kaviarcreme



€ 11,30

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Blattsalat-Beet

mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot



€ 9,80

Vorspeisen-Salatteller

€ 7,20

SUPPEN



Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

€ 5,90

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

€ 5,90

FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet



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

€ 19,90

Gebratenes heimisches Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmnudeln

€ 19,90

MERCI CHERIE



AUCH ALS
GUTSCHEIN
ERHÄLTlich

Die besondere Art Freude zu schenken.
Wenn Sie sich und ihrem liebsten Menschen
nicht nur eine Freude bereiten, sondern sich
richtig verwöhnen lassen wollen.

Ein romantisch dekoriertes Tisch, ein exquisites, für Sie kreierte 5-Gänge-Menü
inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH - DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART



LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Salatteller

€ 14,50

Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

€ 21,00

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter

€ 19,00

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

€ 22,50

Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherzl
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße

€ 18,50



VEGETARISCH

ES GEHT AUCH OHNE

Cremiges Steinpilz-Zartweizenrisotto
mit Grillgemüse und Blattsalat

€ 15,50

Von Doris Wasserburger aus Strass
Zitronen-Ricotta-Ravioli
in Asmonte-Rahmsoße



€ 17,30

IN DER HITZE DER NACHT

11 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRATEN

gibt es täglich unsere legendäre Bauernente
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

Abwechslend jeden Sonntag gibt es den
ofenfrischen Krustenbraten
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln
oder

„Den Wirtshaus-Klassiker“

Bauernschmaus – würziges Geselchtes, ofenfrischen Schweinsbraten
und gegrilltes Würstel mit Sauerkraut und Semmelknödel



FRISCH
AUS DEM
OFEN

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 33^{SSIG} 33 EURO



JEDEN
DONNERSTAG
ABEND

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung



DESSERT

Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit hausgemachtem Vanilleeis und Joghurt-Crumble

€ 9,90

Hausgemachtes Nougateis

mit eingelegte Birnen

€ 8,90

Warme Waldviertler Mohntorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

€ 6,90

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

pro Person € 9,90

JEDEN SONNTAG . . .

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

FREE
WLAN