



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

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



---

Person € 5,00

## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



---

€ 12,80

Tatar vom geräucherten Alpenlachs

mit Forelle-Kaviarcreme, Erdäpfelrösti

---

€ 9,80

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Salatbeet mit Joseph Brot



---

€ 8,80

Vorspeisen-Salatteller

---

€ 5,80

## SUPPEN



Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

---

€ 4,00

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

€ 4,00

## FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet

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

---

€ 17,60

Gebratenes heimisches Zanderfilet  
auf hausgemachten Paradeis-Rahmnudeln

---

€ 17,20

## MERCI CHERIE

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,



AUCH ALS  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTlich

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



## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

€ 11,80

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

---

€ 14,60

**Gebratens Supreme vom Steirischen Maishendl**  
auf hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln

---

€ 16,00

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

---

€ 15,50

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

---

€ 18,00

**Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherz**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße

---

€ 15,60



EB



VEGETARISCH

## ES GEHT AUCH OHNE

Hausgemachte Spaghetti  
mit Gemüse-Rahm-Sugo

---

€ 12,32

Von Doris Wasserburger aus Strass  
Pilz-Frischkäs Ravioli  
in Kürbisrahm

---



€ 14,20

## IN DER HITZE DER NACHT

12 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRATEN

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

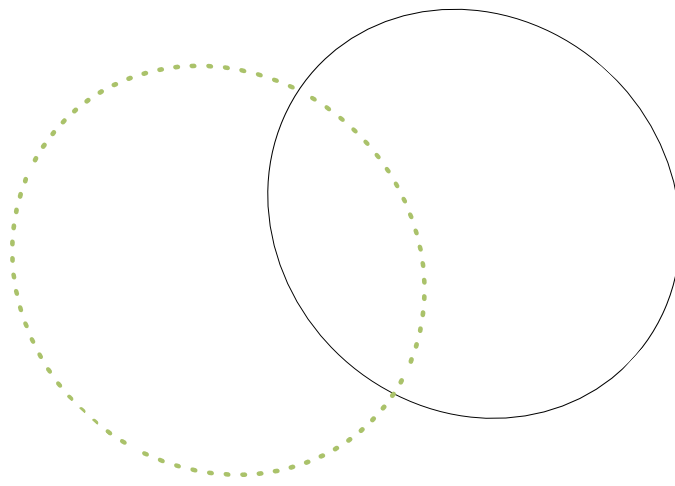
## EIN FLOTTER DREIER

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

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung



JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND



## DESSERT

### Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit hausgemachtem Vanilleeis und Joghurt-Crumble

---

€ 8,80

### Hausgemachtes Nougateis

mit Erdbeer-Ragout

---

€ 8,20

### Warme Waldviertler Mohntorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

---

€ 5,20

### Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

---

pro Person € 7,00

## JEDEN SONNTAG . . .

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

