

Vorspeisen & Suppen

GEBRATENE ROHSCHINKEN-SCHAFKÄSERÖLLCHEN

auf marinierten Blattsalaten

BEEF TARTARE

mit Bauernbutter und Toastbrot

LEBERKNÖDEL oder FRITTATENSUPPE

KNOBLAUCHSUPPE

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

ZWIEBELSUPPE

Salatspezialitäten

SCHLANK-SCHLEMMER-SCHÜSSEL

Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen & Knoblauchdresing

BACKHENDLSALAT

gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Blattsalat

THUNFISCHSALAT

reichlich garniert





Waldviertler Hausmannskost

SCHWEINSBRATEN

mit Waldviertler Knödel und Erdäpfelsalat (nur Samstag und Sonntag)

GEBACKENE LEBER

mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat

FLEISCH- oder GRAMMELKNÖDEL

mit Sauerkraut (ca. 15 Min. Wartezeit)

BERNER WÜRSTEL

mit Pommes Frites und Salatgarnitur

WALDVIERTLER BAUERNTOAST

Schwarzbrottoast mit Geselchtem, Bergkäse und Zwiebel dazu Spiegelei & Salatgarnitur

aus dem Pfand'l

GERÖSTETE WALDVIERTLER KNÖDEL

mit Ei und grünem Salat

KÄSESPÄTZLE

mit grünem Salat

BLUNZNGRÖSTL

mit Erdäpfel, Kren und Sauerkraut





Spezialitäten des Hauses

SCHWEIZER PUTENFILET

mit Rösti und Gemüse

SCHLEMMERSPIESS

vom Schweinefilet - mit Pommes Frites und Salat

CORDON BLEU

vom Schwein oder Huhn - mit Salat

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein mit Salat Surschnitzel mit Salat Hühnerfilet mit Salat

RINDSBRATEN

mit Serviettenknödelscheiben und Preiselbeerpfirsich

ZWIEBELROSTBRATEN

gedünstet - mit Braterdäpfeln und Salat

GRILLKOTELETT

mit Pommes Frites und Salat

NEU: TRÜFFELMAYONNAISE





aus dem Wasser

ZANDERFILET VOM GRILL

am Rost gegrillt - mit Erdäpfel und Salat

GEBACKENES WALDVIERTLER KARPFENFILET

mit Mayonnaise-Erdäpfelsalat

Vegetarisch

WALDVIERTLER WALDSTAUDEN-GEMÜSE-RISOTTO

mit Blattsalat {Vegan möglich}

GEBACKENER EMMENTALER

mit Salat und Sauce Tartare

GEBACKENES GEMÜSE-ALLERLEI

mit Salat und Sauce Tartare

für unsere jungen Gäste

PUMUCKL

kleines Wiener vom Schwein mit Pommes Frites

SEEMÄNNCHEN

Fischstäbchen mit Reis

DONALD DUCK

Gegrilltes Putenfilet mit Reis und Gemüse





zur Jaus'n

WINZERPLATTE

Gemischte kalte Platte

KÄSEPLATTE

FITNESSTELLER

Rohschinken und Gouda garniert mit Schwarzwurzeln und Rohkost

WALDVIERTLER SCHAFFRISCHKÄSE

mit Rohkost und Kernöl

VITAMIN STANGERL

Großer Kornspitz mit Schinken, Käse & Rohkost

JAUSENBROT

mit Schinken, Käse & Rohkost

BELEGTES BROT

mit Hausgeselchtem, Schweinsbraten oder Surbraten

SAURER TELLER

Blutwurst, Presswurst & Extrawurst

WURSTSALAT

garniert

AUFSTRICHTELLER

Liptauer, Eier-, Kräuter- und Haueraufstrich, Grammelschmalz

GEBÄCK · BROT & SEMMEL





Desserts

TOPFENSTRUDEL / APFELSTRUDEL

in Vanillesauce

WIENER APFELSTRUDEL

MOHR IM HEMD

mit Vanilleeis

MOHNNUDELN

mit Zwetschkenröster

FRISCHE PALATSCHINKEN

mit Vanilleeis und Schokosauce mit hausgemachter Marillenmarmelade

Wir sind Eis-Greissler-Partner. Fragen Sie nach unserer Eiskarte!













LIEBER GAST!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz folgender heimischer Lebensmittel wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Schwein: Fleischerei Höllerschmidt Tullnerfelder Schwein und Fleischerei Arnter, Mautern

Hühnerfleisch: Geflügelhof Titz-Steiermark

Rind: Fleischerei Kolobratnik, Kirchberg / Wagram

Karpfen: Teichwirtschaft Kainz, Waidhofen / Thaya

Hirsch, Wildschwein, Reh: aus regionalen Revieren von der Fleischerei Fleischhaker, Groß-Siegharts

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Freiland): Anton Aschauer, Mold

Erdäpfel: Vom Biohof Fleischhacker, Zaingrub

Gemüse und Salat: je nach Saison Vom Biohof Fleischhacker, Zaingrub

Diverse Mohnsorten und Mohnöle: Mohnhof Gressl, Ottenschlag

Kürbiskerne und Kürbiskernöl: Mader Kürbisprodukte, Theras

Apfel & Birnensaft: Obstbau Göthans, Missingdorf

