



Vorspeisen & Suppen

Beef Tartar

mit grünen Spargelspitzen fein garniert
dazu getoastete Weißbrotscheiben

Spargelcremesuppe

mit Blätterteigtangerl

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Hauptspeisen

Rindsbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Pfirsich

Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat

Cordon Bleu

vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat

Schweinsbraten

mit Waldviertler Knödel und Erdäpfelsalat

Hühnerbrust im Rohschinkenmantel

auf Spargelrisotto



zum Knell

Das Landgasthaus

Schlemmerspieß

vom Schweinefilet mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Blattsalat
dazu hausgemachte Paprikamarmelade

Solospargel aus dem Weinviertel



mit Beinschinken von der Fleischerei Höllerschmid
dazu Sauce Hollandaise und Kräutererdäpfel

Zum Spargel empfehlen wir:

1/8 Sauvignon Blanc 2025
Weingut Leopold Krottendorfer,
Röschitz

Zanderfilet vom Grill

dazu Petersilerdäpfel und gemischter Salat

Variation von Lachsforelle und Seesaibling

auf sautiertem Blattspinat dazu hausgemachte Nudeln und Kräuterschaum

Gebackener Spargel im Prosciutto-Mozzarella-Mantel

auf Frühlingssalaten mit Bärlauchpesto verfeinert (auch vegetarisch möglich)

Gebackenes Allerlei

Emmentaler und Gemüse dazu Sauce Tartar und gemischter Salat

Veganer Burger

mit Zwiebelrelish, Rucola, Paradeiser und Sauce gefüllt dazu Pommes Frites

Für die kleinen Gäste

Pumuckl

kleines Wiener vom Schwein mit Pommes Frites

Donald Duck

gegrilltes Putenfilet mit Reis und Gemüse

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Familie Knell-Schleicher