



Marchfelder Spargel trifft auf heimischen Bärlauch

Vorspeisen & Suppen

Beef Tartar

mit Bauernbutter fein garniert
dazu getoastete Weißbrotscheiben

Spargelcremesuppe

mit Blätterteigstangerl

Klare Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Hauptspeisen

Lammschmorbraten

mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu Erdäpfelgratin

Rindsroulade

in Wurzelsauce dazu Butterspätzle

Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat

Schweinsbraten

mit Waldviertler Knödel und Erdäpfelsalat

Hühnerbrust im Rohschinkenmantel

auf Bärlauchrisotto

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 Marchfeld

mit Osterbeinschinken 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

Gebratenes Lachsfilet

auf cremigem Blattspinat dazu würziger Gemüse-Couscous

Gebackener Spargel im Prosciutto-Mozzarella-Mantel

auf Frühlingssalaten mit Bärlauchpesto verfeinert (auch vegetarisch möglich)

Gebackenes Allerlei

Variation von 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 Frohe Ostern
und einen guten Appetit!
Familie Knell-Schleicher*