



Vorspeisen & Suppen

Burrata mit Antipastigemüse

verfeinert mit Bärlauchpesto
dazu Hausbrot

Beef Tartar

mit grünen Spargelspitzen fein garniert
dazu getoastete Weißbrotscheiben

Klare Rindssuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

Spargelcremesuppe

mit Blätterteigstangerl

Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

Hauptspeisen

Ragout vom Maibock

mit Speck und Schwammerl dazu Kroketten und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel und gemischtem Salat

Gekochter Tafelspitz

mit Cremespinat und Rösterdäpfel dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat

Cordon Bleu

vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat

Schweinsbraten

mit Waldviertler Knödel und Erdäpfelsalat

zum Knell

Das Landgasthaus

Hühnerbrust im Rohschinkenmantel



auf Spargelrisotto

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

Gebratenes Lachsfilet

auf sautiertem Blattspinat dazu hausgemachte Nudeln und Kräuterschaum

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 einen guten Appetit!

Familie Knell-Schleicher

Preise in Euro (€) inkl. MWSt.