



Vorspeisen-appetizer

In Curry pochiertes Saiblingsfilet mit Mango und Avocado Poached curry charfilet with mango and avocado	€ 11,00
Erdäpfel-Karottenteigtaschen mit Cashewnüssen und Joghurt Potatoes-carott-samosa with cashewnuts and yoghurt	€ 9,50
Als Hauptgericht/Maindish	€ 12,50
Austern oder Austern Rockefeller (gratiniert mit Blattspinat und Sauce Hollandaise) per Stück Oyster or Oyster Rockefeller au gratin with leafspinach And sauce hollandaise	€ 2,40
	per piece

Suppen-soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	€ 3,80
Räucherfischconsomme mit Speckknödel Smoked kipper consomme with Bacon-Breaddumplings	€ 5,80

Salate – Salads

Kleiner Salatteller als Beilage Small salad	€ 4,00
Großer Salatteller als Hauptgericht Large salad	€ 6,50
Blattsalat Green salad	€ 3,00
Erdäpfel – Vogerlsalat Patatoe-corn salad	€ 3,00



Traditionelle österreichische Küche Traditional and Typical Austrian Dishes

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat Fried chicken with potato – green salad	€ 13,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 16,20
Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat und Rösterdäpfeln Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, cream spinach and roasted potatoes	€ 16,80
Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Reis und Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€ 17,80

Gerne Informiert Sie unser
geschultes Team über alle in unseren Speisen enthaltenen Allergene
Our Team will inform you about allergens in our food



Unsere Fischspezialitäten - Fish

Aus Fluss und See – River & Lake

Gebratenes Hechtfilet mit Erdäpfeltaschen und Karotte € 18,50
 Roasted pike with potatoes samosa and carrots

Zanderfilet mit Pak Choi, Wildreisterrine und Gemüsesud € 19,50
 Pike perch with pak chois, wild rice tureen and vegetablebrew

Im ganzen Gebratener Saibling € 19,50
 mit Petersilerdäpfel und Blattsalat
 Roasted char served with parsley potatoes and green salad

Liebe Gäste

Für die frische Speisenzubereitung und dem Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf
 Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel
 Lamm: Familie Gniggler Oberösterreich
 Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, Fam. Mündl Kollapriel
 Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf
 Erdäpfel: Josef Strohmayer, Ottenstein, Fam. Lerch Schratzenbruck
 Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft Wild: vom Forstamt Stift Melk und Plaras Wilde Schmankerl, Wieselburg
 Saibling: aus österreichischer Aquakultur
 Wir kochen viele Früchte selbst zu Marmeladen, Kompott und Chutneys ein:
 Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren,...
 Marillen, Zwetschen, Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf



You can recognize the Best-of-Wachau businesses on our website by the official quality seal next to their name.

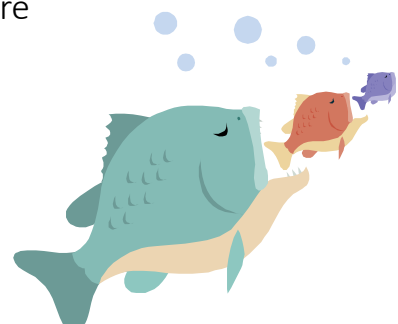


Unsere Fischspezialitäten - Fish

Aus dem Meer – from the Sea



- | | |
|--|-------------------------------|
| <p>Gebratener Steinbutt und Wiener Schnecke mit fermentiertem Knobipürre, Blattspinat und Kräutersaitlingen
 roasted turbot and vienna snail with fermented garlicpuree, leaf spinach and casings</p> | <p>€ 27,50</p> |
| <p>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Melanzani und Ziegenkäse
 Roasted seabassfilet with aubergines and goatcheese</p> | <p>€ 19,50</p> |
| <p>Muscheln im Weißwein – Wurzelgemüsesud
 dazu hausgemachtes Ciabatta</p> | <p>€ 16,50</p> |
| <p>mussels in whitewine – rootvegetables brew-ciabatta</p> | <p>als VSP € 11,00</p> |
| <p>Sardinenfilets in Knoblauch gebraten mit Artischoke, Tomate und Oliven</p> | <p>€ 14,00</p> |
| <p>Sardine-filet fried in garlic with artichoke-tomatos and olives</p> | |
| <p>Oktopus gebraten mit Paprika, Bohnen und Erdäpfel
 Oktopus roasted with paprika, bean and potatoes</p> | <p>€ 18,50</p> |
| <p>Gebackener Skrei mit Erdäpfel – Vogerlsalat und Sauce Tatare
 baked Skrei with potatoes-cornsalad and sauce tatare</p> | <p>€ 16,50</p> |





Desserts-desserts

Waldviertler Mohnkuchen mit Schlagobers und Schokoladensauce	€ 4,00
Poppy seed cake with whipped cream and chocolate sauce	
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 3,80
Apple strudel with whipped cream	
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,20
Cheese cake with vanilla sauce	
Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück)	€ 4,50
Wachauer pancake fillet with apricot jam	
Cheesecake mit Äpfel und Zimt	€ 6,80
Cheesecake with apples and cinnamon	
Schokobrownie mit Mango	€ 6,80
Chocolate Brownie with mango	

Unsere Süßen Weine zum Dessert:

1/16 Spätlese- Muskat Ottonel- 2015	€ 5,50
1/16 Auslese- kräftig süß, Furmint & Sämling „Franziska“ 2013	€ 6,00

Käse - cheese

Kleiner Käseteller	€ 8,50	Gebäck pro Stück	€ 1,50
Großer Käseteller	€ 11,00		

Kaffee & Heißgetränke

Verlängerter	€ 2,90	Cafe Latte	€ 3,50
Melange/Cappuccino	€ 3,10	Heiße Schokolade	€ 3,50
Kleiner Espresso	€ 2,50	diverse Tees	€ 2,90
Großer Espresso	€ 3,80	Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.	

Kaffeespezialität Cappuccetto Großer Espresso mit Amaretto und Schlagobers € 5,20

Unsere Digestifempfehlung

Hausgemachter Nußschnaps	€ 3,00
Hausgemachter Marillenlikör	€ 3,00