



### Vorspeisen-appetizer

<b>Wildkräuter Quiche mit Bärlauch und Frühlingsgemüse</b> Wild herb quiche with wild garlic and vegetables	<b>€ 7,50</b>
<b>Rosa Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette, Löwenzahn und Olive</b> Roast fillet of calf with radish-vinaigrette, hawkbit and olive	<b>€ 10,00</b>

### Suppen-soups

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b> Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	<b>€ 3,80</b>
<b>Bärlauchcremesuppe mit Erdäpfel-Schafskäsestangerl</b> Wild garlic cream soup with potatoes-sheepcheeseroll	<b>€ 5,20</b>

### Salate – Salads

<b>Kleiner Salatteller als Beilage</b> Small salad	<b>€ 4,00</b>
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht</b> Large salad	<b>€ 6,50</b>
<b>Blattsalat</b> Green salad	<b>€ 3,00</b>
<b>Erdäpfel – Vogerlsalat</b> Patatocorn salad	<b>€ 3,00</b>



## Traditionelle österreichische Küche Traditional and Typical Austrian Dishes

**Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat** € 13,90  
Fried chicken with potato – green salad

**Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke** € 16,20  
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers

**Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat und Rösterdäpfeln** € 16,80  
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, cream spinach and roasted potatoes

**Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Reis und Preiselbeeren** € 17,80  
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries

## Unsere Fischspezialitäten - Fish

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





## Spezialitäten aus der Postküche

Specialty from the postkitchen

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	Hauptspeise	€ 12,50
Veal lights with Breaddumblings	als Vorspeise klein/small	€ 8,50
Geschmorte Ochsenbackerl mit Erdäpfeltaschen und Karotte		€ 17,00
braised ox cheeks with potatoes pocket and carrots		
Rosa Kalbstafelspitz mit Erdäpfel-Bärlauchtörtchen, Hirse und rotem Paprika		€ 19,50
Rosa veal fillet with potatoes.wildgarliccake, millet and red pepper		
Lamm Tajine mit Frühlingsgemüse und Couscous (Orientalisches Lammragout)		€ 14,50
Lamb tajine with vegetables and potatoes		

### Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Erdäpfel-Karottenteigtaschen mit Cashewnüssen und Joghurt	€ 9,50
Potatoes-carott-samosa with cashewnuts and yoghurt	
Als Hauptgericht/Maindish	€ 12,50
Frigola Sardo (cremigies Nudelgericht) mit Bärlauch geräucherter Büffelmozzarella und Radieschen	€ 9,00
Frigola sardo with wildgarlic, buffalo mozzarella	
Gnocchi mit Brunnenkresse, Rhabarber und Haselnuss	€ 10,50
Gnocchi with watercress, rhubarb and hazelnuts	



## Unser Postmenü

### **Wildkräuter Quiche mit Bärlauch und Frühlingsgemüse**

Wild herb quiche with wild garlic and vegetables

\*\*

### **Bärlauchcremesuppe mit Erdäpfel-Schafskäsestangerl**

Wild garlic cream soup with potatoes-sheepcheeseroll

\*\*\*

### **Kalbsbeuschel mit Semmelknödel**

Veal lights with Breadcrumblings

\*\*\*\*

### **Geschmorte Ochsenbackerl mit Erdäpfeltaschen und Karotte**

braised ox cheeks with potatoes pocket and carrots

\*\*\*\*\*

### **Rharbarber mit Erdbeeren und weisser Schokolade**

Rhubarb with strawberries and white chocolate

3 Gang Euro 33,00

4 Gang Euro 41,00

5 Gang Euro 46,00

### 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, Zwetschken, 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.



## Desserts-desserts

<b>Waldviertler Mohntorte mit Schlagobers und Schokoladensauce</b> Poppy seed cake with whipped cream and chocolate sauce	<b>€ 4,00</b>
<b>Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers</b> Apple strudel with whipped cream	<b>€ 3,80</b>
<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> Cheese cake with vanilla sauce	<b>€ 4,20</b>
<b>Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück)</b> Wachauer pancake fillet with apricot jam	<b>€ 4,50</b>
<b>Cheesecake mit Äpfel und Zimt</b> Cheesecake with apples and cinnamon	<b>€ 6,80</b>
<b>Rharbarber mit Erdbeeren und weißer Schokolade</b> Rhubarb with strawberries and white chocolate	<b>€ 6,80</b>

### 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.	
<u>Kaffeespezialität Cappuccetto</u>	Gr. Espresso mit Amaretto und Schlagobers		€ 5,20

### Unsere Digestifempfehlung

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