



Vorspeisen

Appetizer

- | | |
|--|---------|
| Mostviertler Schafkäse mit Brennnessel und Kürbiskernen
Sheep cheese with stinging nettle and pumpkin seeds | € 6,50 |
| Rosa Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette,
Löwenzahn und Olive
Roast fillet of calf with radish-vinaigrette, dandelion and olive | € 10,00 |

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 |
| Spargelcremesuppe mit Rohschinken-Ravioli
Cream of asparagus soup served with raw ham ravioli | € 5,80 |

Salate

Salad

- | | |
|---|--------|
| Kleiner Salatteller als Beilage Small salad | € 4,00 |
| Großer Salatteller als Hauptgericht Big salat | € 6,50 |
| Blattsalat - Green salad | € 3,00 |
| Erdäpfel – Vogerlsalat Potato-corn salad | € 3,00 |



Traditionelle österreichische Küche

Traditional and Typical Austrian Dishes

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat Fried chicken with potato – corn salad	€ 13,90
Geschmorte Rinderbrust mit Süßkartoffel und Jalapenos Braised beef brisket with yam and jalapenos	€ 16,00
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
Sous vide gegartes Rinderfilet mit Gemüse und Folienerdäpfel Sous vide cooked beef fillet served with vegetables and baked potato	€ 28,50

Unsere Fischspezialitäten

Fish



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



Spezialitäten vom Bio Milchlamm Specialty from suckling lamb

Milchlammeuschel mit Semmelknödel	Hauptspeise	€ 12,50
Lamb lights with bread dumpling	als Vorspeise klein/small	€ 8,50
Rosa Lammnuss mit Austernpilzen, Spargel und Schnittlauch		€ 26,00
Pink roasted lamb nut served with oyster mushrooms, asparagus and chive		
Lamm Tajine mit Frühlingsgemüse und Couscous (Orientalisches Lammragout)		€ 15,50
Lamb tajine with vegetables and couscous		

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

Erdäpfel-Karottenteigtaschen mit Cashewnüssen, Joghurt und Blattsalat		€ 9,50
Potatoes-carrot-pockets with cashewnuts, yoghurt and green salad		
	Als Hauptgericht/Maindish	€ 12,50
Solospargel mit Sauce Hollandaise und heurigen Erdäpfeln		€ 17,50
Asparagus served with Hollandaise sauce and potatoes		
Wahlweise mit Beinschinken oder Räucherlachs		€ 19,50
Optionally with ham or smoked salmon		
Spargelrisotto mit Belper Knolle		€ 14,50
Asparagus risotto with "Belper Knolle"		





Unser Postmenü

Mostviertler Schafkäse mit Brennessel und Kürbiskernen
 Sheep cheese with stinging nettle and pumpkin seeds

Spargelrisotto mit Belper Knolle
 Asparagus risotto with "Belper Knolle"

Rosa Lammnuss mit Austernpilzen, Spargel und Schnittlauch
 Pink lamb nut served with oyster mushrooms, asparagus and chive

Rhabarber 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, 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.



Desserts desserts

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

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 Cappucetto</u>	Gr. Espresso mit Amaretto und Schlagobers		€ 5,20

Unsere Digestifempfehlung

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