

Mediterrane Wochen

Tapas

Gegrillte Garnelen in Olivenöl & Knoblauch
Grilled Shrimp, olive oil & garlic

€ 13,50

Bruschetta

€ 5,20

Pimientos de Padron
Pimientos de Padron

€ 5,20

Vitello Tonnato

€ 9,50

Gebackene Ährenfische " Aioli", Weißbrot
Baked fish, "Aioli", White Bread

€ 8,40



Vorspeisen

Burrata, verschiedene Tomaten, Pesto
Burrata, variation of tomatoes, pesto

€ 17,50

Beef Tatar " mediteran" Aioli, Weißbrot
Beef Tatar, " mediteranean" Aioli, White Bread

klein € 13,50
groß € 21,00

Suppen

Bouillabaisse "a la maison"

klein € 16,00
groß € 26,00

Salmorejo "Andaluz"

€ 6,80

Hauptspeisen



Spaghetti „Vongole“	€ 16,50
Spaghetti „Carbonara“	€ 13,80
Involtini vom Huhn (Roulade), Arancini, Cime di Rappa Involtini chicken (rolled), Arancini, Cime di Rappa	€ 19,50

Fisch & Meeresfrüchte

Dorade im Ganzen, mediterranes Gemüse Sea bream, mediterranean vegetables	€ 21,50
Pulpo & Calamari, weißes Bohnenpüree, geschmorter Paprika Octopus & Calamari, white bean mash, braised pepper	€ 25,50

Für 2 Personen

Bistecca Fiorentina, knackige Salate, Baguette Bistecca Fiorentina, crispy salads, baguette	€ 44,00
Paella “Valencia”, Huhn & Fisch Paella “Valencia”, chicken & fish	€ 48,00

Dessert

Himbeerbowle – Himbeersorbet Raspberry Bowle – Raspberry sorbet	€ 7,80
Rosa Grapefruitsorbet mit Sekt oder Wodka Pink Grapefruitsorbet with sparkling wine or Wodka	€ 7,80



Traditionelle österreichische Küche

Traditional Austrian dishes

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel € 4,90
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes
milt on toast or cheese dumplings

Hauptspeisen

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 16,50
Fried chicken with potato – lamb's lettuce salad

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke € 19,50
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren und Rösterdäpfel € 20,50
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, horseradish-roll cream and roasted potatoes

Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Reis und Preiselbeeren € 21,00
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries

Wir sind mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel

Lamm: Pielachtal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel,

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf, Hörmann Rosenfeld

Erdäpfel: Stefanie Hettegger, Ottenstein,

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: vom Forstamt Stift Melk und Hürner, Amstetten, Honig Samhaber Loosdorf

Saibling, Lachsforelle: Ordninger Genussfisch, Bergwels Moser Yspertal

Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Marillen, Zwetschken, Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf





Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Schlutzkrapfen, Eierschwammerlfülle, Lauchcreme, Schnittlauch „Schlutzkrapfen“, chanterelles stuffing, cream of leak, chives	€ 15,80
Asiatische Pasta, saisonales Gemüse Pasta with seasonal vegetables	€ 16,50
Blattsalat , sautierte Eierschwammerl,Schafkäse-Pesto Green salad, sautéed chanterelles, sheep cheese-Pesto	€ 15,50

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage Small salad	€ 4,50
Großer Salatteller als Hauptgericht Large salad	€ 7,50
Blattsalat Lettuce	€ 3,80
Erdäpfel – Vogerlsalat Potato-lamb's lettuce salad	€ 3,80

Dessert

Waldviertler Mohn torte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,80
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,30
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 4,80
Wachauer Palatschinken, hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) Wachauer pancake filled, apricot jam	€ 5,40
Cheesecake – Himbeer-Frischkäsecreme Cheesecake, raspberry-cream chees	€ 8,50
Erdbeer – Sauerrahm- Mandel Strawberry – sour cream- almond	€ 7,90

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller cheese plate small	€ 11,00
Großer Käseteller cheese plate large	€ 16,00
Gebäck pro Stück € 1,80 Bread per piece	

Kaffee & Heißgetränke/

Coffee & Tea

Verlängerter	€ 3,20	Café Latte	€ 3,90
Melange/Cappuccino	€ 3,50	Heiße Schokolade	€ 3,80
Kleiner Espresso	€ 2,80	diverse Tees	€ 3,20
Großer Espresso	€ 4,20		