

---

## Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

<b>Zwiebel-Lauchkuchen mit Salatherzen in cremiger Dressing</b> Onions-leek pie with lettuce hearts in creamy dressing	€ 6,80
<b>Veganer Bohnen-Gemüse Eintopf mit Kürbis</b> Vegan bean – vegetable stew with pumpkin	€ 5,80
<b>Gebackene Blunznradeln, Erdäpfelsalat, Sauce Tartare</b> Fried blackpudding, potato salad, sauce tartare	€ 6,50
<b>Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter</b> Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
<b>Knusprig gebackene Paella-Bällchen in Tomatensauce, Rucola</b> Fried paella-balls in tomato sauce, rucola	€ 7,90

---

## Vorspeisen

### Appetizer

<b>Hausgebeizte Orndinger Lachsforelle, Schwarzwurzelrösti, Dill-Senf sauce</b> Self stained "Orndinger" salmon trout, black salsify hash browns, dill-mustard sauce	€ 13,50
<b>Beef Tatar, cremiges Eigelb, Chili Mayonnaise, Toast</b> Beef Tatar, creamy egg yolk, chili mayonnaise, toast	klein/small € 13,50 groß/large € 21,00

---

## Suppen

### Soup

<b>Klare Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b> Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 4,90
<b>Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Brotchips</b> Wild garlic cream soup with breadchips	€ 5,90
<b>Wachauer Fischsuppe</b> Fish soup „Wachau“	klein/small € 13,00 groß/large € 22,00

---

## Fisch

### Fish

- Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, Blattsalat** € 22,50  
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce
- Confiertes Lachsforellenfilet mit Bärlauch Risotto, Kresseschaum** € 23,50  
Confit salmontrout with wild garlic risotto, cress foam

---

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

- Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat** € 14,50  
Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce
- Schlutzkrapfen mit Blattspinat, brauner Butter, Parmesan** € 14,00  
Ravioli stuffed with leaf spinach, brown butter, parmesan
- Bärlauchkaspressknödel auf Frühlingssalaten** € 13,50  
Wildgarlic-dumpling with lettuce

---

### 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, HpII Mannersdorf, Bergwels Moser Yspertal,

Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Marillen, Zwetschken,

Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf

**Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service- bzw. Küchenteam.**



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

---

## Traditionelle österreichische Speisen

### Traditional Austrian dishes

<b>Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat</b> Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	€ 16,50
<b>Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke</b> Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 21,00
<b>Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce</b> <b>Semmelkren, Rösterdäpfel</b> Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	€ 21,50
<b>Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz, in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren</b> Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€ 22,50
<b>Geschmortes Rindsschulterscherzl in Wurzelgemüsejus mit Erdäpfelpüree</b> Braised beef shoulder in root vegetable jus with potato mash	€ 19,50
<b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b> Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 14,90

---

## Salate

### Salad

<b>Kleiner Salatteller als Beilage</b> Small salad	€ 4,50
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht</b> Large salad	€ 7,50
<b>Blattsalat</b> Lettuce	€ 3,80
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b> Potato-lamb`s lettuce salad	€ 4,50

---

## Dessert

<b>Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce</b> Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,80
<b>Wiener Apfelstrudel, Schlagobers</b> Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,50
<b>Topfenstrudel, Vanillesauce</b> Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,20
<b>Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade</b> 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,60
<b>Lauwarmer Birnen-Haselnusskuchen – Vanilleeis – Mandelkrokant</b> Pear hazelnut cake, vanilla ice cream, almond brittle	€ 8,90
<b>Passionsfruchtsorbet in Tonkabohnencreme</b> Passionfruitsorbet with tonkabean cream	€ 7,40

---

## Käse

### Cheese

<b>Kleiner Käseteller, cheese plate small</b>	€ 12,50
<b>Großer Käseteller, cheese plate large</b>	€ 18,00
<b>Gebäck pro Stück, bread per piece</b>	€ 1,80

