

---

## Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

<b>Brokkoli Krokette, Kräuterdip</b> Broccoli croquettes, herbsdip	€ 6,50
<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>Mostviertler Schafskäse, Bärlauchpesto, Schmortomate</b> "Mostviertler" sheep cheese, wild garlic pesto, braised tomato	€ 5,50

---

## Vorspeisen

### Appetizer

<b>Hausgebeizte Lachsforelle, Spargelsalat, Erdäpfelflan</b> Self stained salmon trout, asparagus salad, potato flan	€ 14,50
<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
<b>Vegetarische Frühlingsrolle, Chili-Bärlauch-Dip</b> Vegetarian spring roll, chili-wild garlic-dip	€ 9,80

---

## Suppen

### Soup

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b> Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 4,90
<b>Spargelcremesuppe mit Spargelstücken</b> Asparagus cream soup with asparagus pieces	€ 7,20
<b>Wachauer Fischsuppe</b> Fish soup „Wachau“	klein/small € 13,00 groß/large € 22,00

---

## Vom Marchfelder Spargel

From "Marchfelder" asparagus



- Spargelrisotto mit Spargelstücken** € 18,50  
Asparagus risotto with asparagus pieces
- Dry aged Ribeye-Steak, rosa gebraten, Solospargel, Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel** € 34,00  
Dry aged ribeye-steak, medium, solo asparagus, sauce hollandaise, parsley potatoes
- Marchfelder Solospargel, Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfeln** €20,50  
**wahlweise mit Prosciutto oder Beinschinken** € 24,50  
"Marchfelder" solo asparagus, sauce hollandaise, parsley potatoes optional with prosciutto or ham
- Spargelravioli in Spargelmelange** € 18,50  
Asparagus Ravioli in asparagus-cream

---

## Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

- Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat** € 14,50  
Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce
- Bärlauchkaspressknödel auf Frühlingsalaten** € 13,50  
Wildgarlic-dumpling with lettuce
- Veganer Gemüse-Linseneintopf, Falafel, veganes Minzjoghurt** € 14,50  
Vegan vegetable-lentilstew, falafel, vegan mintjoghurt

### 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, Hpll 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-Vogersalat</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		€ 22,00
<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		€ 22,50
<b>Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz, in der Pfanne gebacken,</b> <b>Butterreis, Preiselbeeren</b> Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries		€ 22,50
<b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b> Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes		€ 15,50
<b>Kalbsbeuschel mit Semmelroulade</b> Veal lights with rollroulade	<b>klein/small</b> <b>groß/big</b>	€ 13,00 € 18,50

---

## Fisch

### Fish

<b>Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, Blattsalat</b> As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce	€ 22,50
---	---------

---

## Salate

### Salad

<b>Kleiner Salatteller als Beilage, small salad</b>	€ 5,20
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht, large salad</b>	€ 7,50
<b>Blattsalat, lettuce</b>	€ 4,00
<b>Erdäpfel-Vogersalat, potato-lamb`s lettuce salad</b>	€ 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>Schoko-Brownie mit Blutorangen-Campari-Sorbet</b> Chocolate-brownie with red orange-Campari-sorbet	€ 8,90
<b>Topfennockerl, Erdbeer-Rhabarber-Salat</b> Curd dumplings, strawberry-rhubarb-salad	€ 8,70
<b>Marillenpraline, Haselnuss-Krokant-Mantel oder Mohn-Mandel-Mantel p. Stk.</b> Apricotpraline, hazelnut-brittle-coating or poppy-almond-coating	€ 2,40

---

## 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>	€ 2,00

