
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Gebackene Blunzenradl, Erdäpfelsalat, Sauce Tartare Baked black pudding, potato salad, sauce tartare	€ 7,80
Kürbisstrudel, Salatherzen, Kräuterdip Pumpkin strudel, lettuce hearts, herbal dip	€ 8,50
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Mostviertler Schafskäse, Bärlauchpesto, Schmortomate "Mostviertler" sheep cheese, wild garlic pesto, braised tomato	€ 5,50

Vorspeisen

Appetizer

Hausgebeizte Orndinger Lachsforelle mit dreierlei vom Kürbis Self stained "Orndinger" salmon trout with three kinds of pumpkin	€ 14,50
Beef Tatar, cremiges Eigelb, Chili Mayonnaise, Toast Beef Tatar, creamy egg yolk, chili mayonnaise, toast	klein/small € 13,50 groß/large € 21,00
Vegetarische Frühlingsrolle, Blattsalat, Koriander-Mayonnaise Vegetarian spring roll, leaf lettuce, coriander-mayonnaise	€ 13,50

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen Cream of pumpkin	€ 5,80
Wachauer Fischsuppe Fish soup „Wachau“	klein/small € 13,00 groß/large € 22,00

Eierschwammerlzeit

Time for chanterelle

Eierschwammerlrisotto mit Parmesan Chanterelle risotto with parmesan	€ 18,50
Eierschwammerlcreme mit Serviettenknödel Chanterellecreme with bread dumplings	€ 17,50
Rehragout mit Eierschwammerl, Serviettenknödel, Preiselbeeren Venison ragout with chanterelles, bread dumplings, cranberries	€ 19,50
Rib Eye Steak von der Mostviertler Kalbin rosa gebraten mit Sommer-Gemüse, Jus, gebackene Eierschwammerl-Schlutzkrapfen Rib eye steak from the Mostviertel calf roasted pink with summer vegetables, jus, backed chanterelle buns	€ 34,00

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce	€ 14,50
Veganer Gemüse-Linseneintopf, Falafel, veganes Minzjoghurt Vegan vegetable-lentilstew, falafel, vegan mintjoghurt	€ 14,50
Sommersalate mit sautierten Eierschwammerl, Schafkäse Summer salad with sauteed chanterelles, sheep cheese	€ 14,50

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

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	€ 17,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 22,00
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	€ 22,50
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz, in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€ 22,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 15,50

Fisch

Fish

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

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung, small salad self service	€ 5,20
Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung, large salad self service	€ 7,50
Blattsalat, lettuce	€ 4,00
Erdäpfel-Vogerlsalat, potato-lamb`s lettuce salad	€ 4,50

Dessert

Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce		€ 4,80
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream		€ 4,50
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce		€ 5,20
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade Wachauer pancake filled with apricot jam	2 Stück	€ 5,60
Schoko-Brownie mit Weichselsorbet Chocolate-brownie with sour cherry-sorbet		€ 8,90
Aperol Ice Cup – Orangen-Maracuja Eis, Aperol & Rieslingsekt Orange-passionfruit, Aperol & Riesling Sekt		€ 7,40
Marillen-Haselnusspraline Apricot-hazelnut praline		€ 2,40

Hausgemachte Zwetschkenknödel mit Zwetschken Röster und Butterbrösel Handmade plum dumpling with plumsauce	per Stück	€ 5,60
--	-----------	--------

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small	€ 12,50
Großer Käseteller, cheese plate large	€ 18,00
Gebäck pro Stück, bread per piece	€ 2,00

