
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
Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse, Portweifeige Crème Brulée from soft goat cheese, port wine fig	€ 8,50

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
Rote Rübe, Frischkäse, Kürbiskerne Red beet, cream cheese, pumpkin seeds	€ 14,50

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
Gansleinmachsuppe, Bröselknödel Creamy goose soup with bread dumplings	€ 6,90

Ganslzeit

Time for goose

- BIO Weidegansl vom Schwalbenhof in Grimsing** € 34,00
Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut
Organic field goose, dumplings, red or white cabbage
- Ungarisches Mastgansl, Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut** € 28,00
Hungarian goose, dumplings, red or white cabbage

Wild aus heimischer Jagd

Game from the local hunt

- Rosa Rehrücken, Wirsing, Topinambur, Elsbeere, Birne** € 32,00
Saddle of venison medium, savoy cabbage, topinambour, checker tree, pear
- Hirschkalbsbraten in Burgundersauce, Serviettenknödel, Rotkraut** € 27,50
Roasted fawn in wine sauce, bread dumplings, red cabbage

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

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



Fisch

Fish

- Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, Blattsalat** € 22,50
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce
- Gebratenes Welsfilet auf Kürbisrisotto, Krenschaum** € 26,50
Fried catfish on pumpkin risotto, horseradish foam

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

- Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat** € 14,50
Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce
- Veganer Gemüse-Linseneintopf, Falafel, veganes Minzjoghurt** € 14,50
Vegan vegetable-lentilstew, falafel, vegan mintjoghurt
- Kürbisgnocchi in Kürbismelange und gerösteten Kürbiskernen** € 14,50
Pumpkin gnocchi in pumpkin melange and roasted pumpkin seeds

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-Vogelersalat, potato-lamb`s lettuce salad** € 4,50

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, 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.

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 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,60
Schoko-Brownie mit Weichselsorbet Chocolate-brownie with sour cherry-sorbet	€ 8,90
Marillen-Haselnusspraline Apricot-hazelnut praline	€ 2,40

Powidltascherl auf Hollerröster, hausgemachtes Vanilleeis Dumpling filled with plum jam on stewed elderberries, home made vanilla ice cream	€ 8,90
--	--------

Käse

Cheese

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

