
Post Tapas

- Gebackene Blunzenradl, Erdäpfelsalat, Sauce Tartare € 7,80
Baked black pudding, potato salad, sauce tartare
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse, Portweifeige € 8,50
Crème Brulée from soft goat cheese, port wine fig

Suppen/soup

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten € 4,90
oder Kaspressknödel
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast
or cheese dumplings
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen € 5,80
Cream soup of pumpkin
- Apfel-Maronicremesuppe mit Balsamicoapfel € 6,90
Apple chestnut cream soup with balsamic apple

Vegetarische Gerichte/vegetarian dishes

- Kürbisgnocchi in Kürbismelange und gerösteten Kürbiskernen € 14,50
Pumpkin gnocchi in pumpkin melange and roasted pumpkin seeds
- Veganer Gemüse-Linseneintopf, Falafel, veganes Minzjoghurt € 14,50
Vegan vegetable-lentil stew, falafel, vegan mintyoghurt



Hauptspeisen/Main 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		€ 24,00
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz, in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries		€ 23,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes		€ 16,50
Rindsgulasch – Goulash of beef	klein/small groß/large	€ 9,00 € 13,50
Würstel mit Saft Sausage with goulash sauce		€ 8,50
Gebäck pro Stk. / bread per piece		€ 2,00
Salzbrezel		€ 1,50

Salate/salad

Gemischter Salatteller – mixed salad	als Beilage klein /small als Hauptgericht groß/large	€ 5,20 € 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 Palatschinke, hausgemachte Marillenmarmelade Wachauer pancake filled with apricot jam	2 Stück	€ 5,60