
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Räucherforellenmousse dazu Gurke und eingelegte Senfkörner Smoked trout mousse with cucumber and pickled mustard seeds	€ 8,90
Mostviertler Schafkäse und Gemüsevinaigrette Mostviertler sheep's cheese and vegetable vinaigrette	€ 6,90
Gebackener Spargel mit Sauce Remoulade & Erdäpfelsalat Baked asparagus with remoulade sauce & potato salad	€ 9,60

Vorspeisen

Appetizer

Beef Tatar, cremiges Eigelb, Nussbutter-Mayonnaise, Toast	klein/small	€ 14,50
Beef tatar, creamy egg yolk, brown butter mayonnaise, toast	groß/large	€ 22,00
Zweierlei gebeiztes Lachsforellen Tatar mit gebackener Avocado Avocadocreme und mariniertem Spargel		€ 16,50
Marinated salmon trout tatar in two ways with breaded and baked avocado, avocadocream, marinated asparagus		

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel	€ 5,20
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	€ 7,50
Cream of asparagus soup with asparagus pieces	

Vom Marchfelder Spargel

From "Marchfelder" asparagus

Kalbsrücken im Tramezzini-Kräutermantel mit Spargelgemüse, Sauce Hollandaise & Kalbsjus	€ 29,50
Saddle of veal wrapped in tramezzini and herbs with asparagus vegetables, sauce Hollandaise & veal jus	
Spargelrisotto mit Spargelstücken	€ 19,00
Asparagus risotto with asparagus pieces	
Marchfelder Solospargel mit Sauce Hollandaise, Brösel & Petersilienerdäpfeln wahlweise mit Beinschinken	€ 21,50 € 24,50
oder	
Vegane Option mit Olivenöl, Brösel & Petersilienerdäpfel	€ 20,50
"Marchfelder" solo asparagus, sauce hollandaise, parsley potatoes optional with ham or vegan option with olive oil & breadcrumbs	

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 17,50
Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke	€ 24,00
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren, Rösterdäpfel	€ 23,50
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren	€ 23,50
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln	€ 16,50
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	

Fisch

Fish

Saibling im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Blattsalat € 23,50
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Gebackene Schlutzkrapfen auf Frühlingssalaten & Sauerrahmdip € 14,50
Baked ravioli with spring salads & sour cream dip

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

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
Knusprige Schokoladen - Cannelloni gefüllt mit Zartbitter Schokomousse & Orangen - Erdbeersorbet Crispy chocolate cannelloni filled with dark chocolate mousse & orange - strawberry sorbet	€ 8,80
Passionsfruchtsorbet mit süßer Creme fraiche Passionfruitsorbet with sweet crème fraiche	€ 7,50

Käse

Cheese

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

