



Post Tapas

AUSTRO TAPAS – small starter – great enjoyment – share if you want

Kalbsbutterschnitzel dazu Kartoffelschaum & Natursaftl € 7,80
Veal butter escalope served with potato foam & gravy

Gebackene Zwiebelblume in Bierteig vom Melker Lager mit Dip vom schwarzem Knoblauch € 6,80
Baked onion flower in beer batter from the Melker Lager with black garlic dip

Suppen Soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel € 5,40
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese

Mostschaumsuppe mit Lauch Birnen Strudel € 6,90
Cream of must soup with leek and pear strudel

Vegetarische/Vegane Gerichte Vegetarian/Vegan dishes

Spinat-Schlutzkrapfen mit brauner Butter & Parmesan dazu Blattsalat € 14,50
Spinach ravioli with brown butter & parmesan served with leaf salad

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, Holl 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 & Küchenteam





Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad		€ 19,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers		€ 25,00
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes		€ 17,50
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

Salate

salads

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

Desserts

Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,90
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,80
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,50
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 5,90