



Post Tapas

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

Mostviertler Schafkäse von Gansi's Schofkas/ Kirnberg an der Mank mit Himbeer-Radieschen Vinaigrette & kandierten Walnüssen € 7,20
Mostviertler sheep's cheese from Gansi's Schofkas/ Kirnberg an der Mank
With raspberry-radish vinaigrette & candied walnuts

Schweins Haxerl Sulz mit gebackener Anna-Kartoffel & Asia Mayo € 6,80
Pork knuckle in aspic with baked Anna potato and Asian mayo

Suppen Soups

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

Bärlauch Cremesuppe mit Parmesan-Frischkäse Praline € 6,80
Wild garlic cream soup with Parmesan cream cheese praline

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

Veganes Austern Pilz Gulasch von der Pilzzucht Familie Riegler/Bergland dazu knuspriger Reiscracker lauwarmer Pilzsalat € 18,50

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, Holl Mannersdorf, Bergwels Moser Yspertal,
Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Zwetschken,
Pflirsich 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 Mohnorte, 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 |