



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
- Spargeltortilla mit Alio Sauce** € 9,80
Asparagus tortilla with Alio sauce

Suppen Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel** € 5,40
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese
- Spargelcremesuppe mit Spargelstücken** € 8,40
Cream of asparagus soup with asparagus pieces

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 – Gastosiegel 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 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