



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

Spargelravioli mit Rahmspargelragout & Parmesan € 18,50

Asparagus ravioli with creamed asparagus ragout & parmesan

**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