Post Tapas

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

Gebackener Karfiol süß-sauer mit Miso-Mohnmayo & Pistazien Crunch **€ 8,50**
Baked cauliflower sweet and sour with miso-poppyseed-mayo & pistachio crunch

Geschmorte Varianten von der Rübe
mit Marillen Vinaigrette & Hirtenkäse **€ 8,50**
Braised beetroot with apricot vinaigrette & sheep's cheese

Rehterrine mit Rotkraut-Limetten Sorbet & Mandarinengelee **€ 9,80**
Venison terrine with red cabbage and lime sorbet & mandarin jelly

Vorspeisen

Appetizer

Beef Tatar mit cremigem Eigelb, geschmorte Portwein-Feige, **€19,00**
Nussbutter & Nockerl
Beef tartare with creamy egg yolk, braised port wine figs, nut butter & dumplings

Mosaik von der Forelle
mit Rüben Variationen, Pistazien Crunch & Sauerrahm Espuma **€ 15,50**
Trout mosaic with beetroot variations, pistachio crunch, and sour cream espuma

Gänseleber Praline
mit Sauce Cumberland, Brioche und Birnen - Kletzen Chutney **€ 8,20**
Goose liver praline with Cumberland sauce and pear – kletzen chutney

Suppen

soups

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

Maroni-Apfelcremesuppe mit Trüffelespuma & knusprigem Apfelstange **€ 8,50**
Chestnut and apple cream soup with truffle foam and crispy apple stick pastry

Saisonelle Gerichte

Seasonal main courses

Geschmorte Rindsbackerl mit Erdäpfel – Variationen, buntem Gemüse & Portweinjus **€ 26,70**
Braised beef cheeks with potatoes – variation, colorful baby vegetables & port wine jus

Zweierlei Ente mit rosa gebratener Brust & Erdäpfel-Enten-Praline mit Kohlsprossen, Pastinaken Püree & Preiselbeerjus **€ 29,50**
Two types of duck with pink roasted breast & potato and duck fritters
with Brussels sprouts, parsnip purée & cranberries

Hirschkalbsbraten mit Serviettenknödel Rotkraut & Preiselbeeren **€ 26,50**
Roast venison with bread-dumpling, red cabbage & lingonberries

Fisch

Fish

Orndinger Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat **€ 26,50**
Whole roasted Orndinger char with parsley potatoes & lettuce salad

Vegetarisch/Vegan

Vegane Rotkrautroulade mit Buchweizen – Gemüsebrunoise, Graupen & Petersilienwurzeln **€ 17,50**
Vegan red cabbage roulade with buckwheat, vegetable brunoise, barley, and parsley root

Allerlei vom Kürbis mit Couscous, Rüben & Sauce Bernaise **€ 18,50**
All kinds of pumpkin with couscous, beetroot and sauce Bernaise

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel- Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit **€ 19,50**
Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Senfgurke **€ 25,00**
Cutlet of beef with onions, fried potatoes & mustard cucumbers

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren & Rösterdäpfel **€ 24,50**
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, horseradish-roll cream, roasted potatoes

Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken, mit Butterreis, Preiselbeeren **€ 26,00**
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries

Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln **€ 17,50**
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes

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 salad **€ 4,00**
Erdäpfel-Vogerlsalat, potato-lamb`s lettuce salad **€ 4,50**

Desserts

Unsere Klassiker – our classics

Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce **€ 4,90**
Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce

Wiener Apfelstrudel, Schlagobers **€ 4,80**
Traditional apple strudel, whipped cream

Topfenstrudel, Vanillesauce **€ 5,50**
Curd cheese strudel, vanilla sauce

Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück **€ 5,90**
Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces

Topfennockerl mit Butterbrösel, Sauerkirschenragout & Sauerrahmeis **€ 9,80**
Curd dumplings with buttered breadcrumbs, sour cherry ragout & sour cream ice cream

Maroni Tarte mit Schokoladenmousse, Schilcher-Gelee und Himbeersorbet **€ 9,80**
Chestnut tart with chocolate mousse, Schilcher wine jelly and raspberry sorbet

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small **€ 13,50**
Großer Käseteller, cheese plate large **€ 19,00**
Gebäck pro Stück, bread per piece **€ 2,00**

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