



Post Tapas

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

- Shiitake Pilz-Tortilla mit Kräuterseitling Tatar
fermentierter Knoblauch-Aioli & eingelegte Radieschen** € 7,80
Shiitake mushroom tortilla with king oyster mushroom tartare fermented garlic aioli & radishes
- Veganes Rote Rüben Tatar mit frittierten Kapern & Erdäpfel-Chip** € 6,80
Vegan beetroot tartare with fried capers & potato chip

Suppen Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten
oder Kaspressknödel** € 5,80
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumpling
- Vegane Ananas-Karotten-Kokos-Cremesuppe mit Koriander** € 6,90
Pineapple and carrot coconut cream soup with coriander

Vegetarische Gerichte Vegetarian

- Erdäpfel Pilz-Gröstl - Shiitake, Kräuterseitlinge & Champignons
mit Sauerrahm-Kräuterdip & Blattsalat** € 18,50
Potato mushroom hash browns – shiitake, king oyster mushrooms and button mushrooms with sour cream and herb dip and 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		€ 26,00
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes		€ 18,50
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 & Beilagen

Salads & side dishes

Gemischter Salatteller von unserem Salat Buffett		
Kleiner Salatteller / small salad from our salad bar		€ 5,80
Großer Salatteller / large salad from our salad bar		€ 8,50
Grüner Blattsalat lettuce		€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat potato-lamb's lettuce salad		€ 5,00
Erdäpfelsalat potato salad		€ 4,80
Hausgemachte Preiselbeeren Homemade lignonberries		€ 3,00
Portion Pommes Frites, Reis, Braterdäpfel oder Petersilienerdäpfel Serving of French fries, rice, or fried potatoes or parsley potatoes		€ 4,00
Aufpreis Beilagentausch gemischter Salat Surcharge for side dish swap with mixed salad		€ 2,50

Desserts

Waldviertler Mohntorte mit Schlagobers & Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce		€ 5,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream		€ 5,40
Topfenstrudel mit Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce		€ 5,90
Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade - 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces		€ 6,50