



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

Bärlauchcremesuppe mit Blätterteigmandelstangerl

€ 7,50

Wild garlic cream soup with puff pastry strips

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: Ordinger 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-Vogersalat-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 € 9,50 groß/large € 13,50
Würstel mit Saft Sausage with goulash sauce	€ 9,50
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-Vogersalat 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	€ 4,00
Serving of French fries, rice, or fried potatoes or parsley potatoes	
Aufpreis Beilagentausch gemischter Salat	€ 2,50
Surcharge for side dish swap with mixed salad	

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	€ 6,50
Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	