



Post Tapas

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

Veganes Austro Germ-Bun gefüllt mit Spargel, Rhabarber Kimchi & Kürbiskern Shoyu – regionale „Sojasauce“ aus Kürbiskernen aus Haag/NÖ € 9,80

Vegan Austro Germ-Bun filled with asparagus and rhubarb kimchi & Pumpkin Seed Shoyu – a regional “soy sauce” made from pumpkin seeds produced in lower austria

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

Marchfelder Spargelcremesuppe mit Spargelstücken € 8,50
Marchfelder asparagus cream soup with pieces of asparagus

Vegetarische Gerichte Vegetarian

Spargelrisotto mit Spargelstücken und Parmesan € 20,50
Asparagus risotto with asparagus pieces and Parmesan cheese

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

Forelle vom Fischhof Holl aus Mannersdorf im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat		€ 26,50
Whole roasted trout with parsley potatoes & leaf salad		
Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit		€ 19,50
Fried chicken with potatoes – lamb's lettuce salad		
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke		€ 26,00
Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers		
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln		€ 18,50
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes		
Hausgemachtes Rindsgulasch – Goulash of beef	klein/small	€ 9,50
	groß/large	€ 13,50
Würstel mit Saft		€ 9,50
Sausage with goulash sauce		
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		€ 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		€ 5,50
Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce		
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers		€ 5,40
Traditional apple strudel, whipped cream		
Topfenstrudel mit Vanillesauce		€ 5,90
Curd cheese strudel, vanilla sauce		
Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade - 2 Stück		€ 6,50
Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces		