



Post Tapas

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

Veganes Pilztatar mit eingelegten Radieschen auf Knoblauch-Bruschetta und veganer Petersilienmayonnaise € 9,50

Vegan mushroom tartare with pickled radishes on garlic bruschetta and vegan parsley mayonnaise

Marinierte Kürbisspaghetti mit Käferbohnenhummus und Erdäpfelstroh € 7,20

Marinated pumpkin spaghetti with scarlet runner bean hummus and crispy potato straws

Suppen Soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspessknödel € 5,80

Clear beef broth with your choice of liver dumpling, sliced pancakes, spleen toast or pressed cheese dumpling

Maiscremesuppe mit Ingwer, Kokosmilch, Chili-Espuma und Blätterteig-Mandelstangerl € 8,20

Cream of sweetcorn soup with ginger, coconut milk, chilli espuma and an almond puff-pastry twist

Auf Wunsch vegan ohne Blätterteiggebäck | Vegan option available without the puff pastry

Hauptspeisen Main courses

Forelle vom Fischhof Holl aus Mannersdorf im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & saisonalem Gemüse € 26,50

Whole pan-fried trout from Fischhof Holl with parsley potatoes and seasonal vegetables

Passend dazu ein grüner Blattsalat € 4,50 oder gemischter Salat vom Buffet ab € 5,80

To go with it, a green salad for €4.50 or a mixed salad from the buffet starting at € 5.80

Hausgemachte Kürbisgnocchi à la crème mit Kürbisstücken und Babyspinat € 17,50

Homemade pumpkin gnocchi in a creamy sauce with pumpkin and baby spinach

Herbstliche Blattsalate mit Rote-Rüben-Himbeer-Dressing und eingelegten süß-sauren Trauben

Autumn leaf salad with beetroot and raspberry dressing and pickled sweet-and-sour grapes

Wahlweise mit | Choice of

Gebratenen Hendlstreifen | grilled chicken € 22,50

Gegrillte Garnelen | grilled prawns € 24,50

Knackiger Tofu vom Erna Tofu aus Melk | crispy tofu € 18,50

Wir sind mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service & Küchenteam





Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat -15 Minuten Wartezeit	€ 20,50
Boneless fried chicken with potato and lamb's lettuce salad - Please allow approximately 15 minutes	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Senfgurke	€ 26,00
Roast beef with crispy onions, fried potatoes and pickled mustard cucumber in onion sauce	
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
Kleiner Käseteller Small cheese plate	€ 13,50
Großer Käseteller Large cheese plate	€ 19,00

Beilagen side dishes

Gemischter Salatteller von unserem Salatbuffett	
Kleiner Salatteller / Small mixed salad from the buffet	€ 5,80
Großer Salatteller / Large mixed salad from the buffet	€ 8,50
Grüner Blattsalat lettuce	€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat potato-lamb's lettuce salad	€ 5,00
Erdäpfelsalat potato salad	€ 5,00
Hausgemachte Preiselbeeren Homemade lingonberries	€ 3,00
Portion Pommes Frites, Reis, Braterdäpfel oder Petersilienerdäpfel	€ 4,00
Serving of French fries, rice, or fried potatoes or parsley potatoes	
Aufpreis Beilagentausch auf gemischter Salat	€ 2,50
Surcharge for substituting the side dish with a 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	

Zwetschkenknödel

mit hausgemachtem Zwetschkenröster & süße Brösel	Pro Stück/ per piece € 7, 50
Plum dumpling with homemade stewed plums & sweet buttered breadcrumbs	