

VORSPEISEN



Markknochen mit getoastetem Schwarzbrot und Knoblauch-Kräuteröl	€	8,90
Herbstlicher Salat mit roten Rüben, Kürbis, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	€	11,80
Presswurt & Blunzen Bieraufstrich, Wurzelspeck dazu Gebäck	€	12,90
Waldviertler Schafskäsegupf mit Pflücksalat Käferbohnen und Kernöl	€	8,50
Gebeizte Lachsforelle mit Krenrahm & Hausgemachtem Rösti	€	13,50
Beef Tartar mit Salzbutter & Toast	€	14,90

SUPPEN



Kräftige Rindsuppe (Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel)	€	4,60
Alt Wiener Suppenteller (Rindfleisch, Nudeln, Wurzelgemüse)	€	5,90
Erdäpfel-Rahmsuppe mit Steinpilzen	€	5,30

HAUPTSPEISEN



Original Kalbswiener vom heimischen Milchkalb mit Erdäpfelvogersalat	€	19,80
Tafelspitz vom Weiderind mit Wurzelgemüse & G´röste, dazu Apfelkren & Schnittlauchsauce	€	19,50
½ Backhuhn vom Maishuhn mit Gurken-Rahm Salat	€	16,80
Wiener Zwiebelrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel und Salzgurke	€	18,90
Fiakergulasch mit Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei	€	17,20
Geröstete Kalbsleber mit Majoransaftl und Erdäpfelpüree	€	18,50
Gebackene Medaillons vom Ötscherblick Schwein mit Erdäpfel-Vogersalat	€	15,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN



Gemüselinsen mit gebratenen Serviettenknödeln	€	11,90
Wiener Krautfleckerl mit Bummerlsalat	€	10,90
Cremespinat mit Spiegelei & G´röste	€	11,50

DESSERT



Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis	€	7,90
Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€	8,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade von Stauds	€	5,60
Schoko-Nuss Kuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers	€	8,20
Topfenknödel mit Nussbrösel, brauner Butter und Marillennröster	€	7,90

Allergene: A-Gluten,B-Krebstiere,C-Eier,D-Fisch,E-Erdnüsse,F-Sojabohnen,G-Milch,H-Schalenfrüchte,
L-Sellerie,M-Senf,N-Sesamsamen,O-Schwefeldioxid&Sulfite,P-Lupinen,R-Weichtiere
Unser Service Personal steht Ihnen für Fragen zu den Allergenen gerne zur Verfügung

WOCHENKARTE & SPEZIALITÄTEN



Schäufele in dunkler Biersauce mit Fasskraut und Erdäpfelwurst	€ 17,80
Wagramer Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel	€ 19,90
Weißwurst mit Händlmaier Senf und Brezn	€ 7,40
Ganslaufstrich und geräucherte Brust mit Öfferlbrot	€ 6,80
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödl	€ 7,60
¼ Gans vom Höllerschmid mit Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel und Bratapfel	€ 25,00
Gebackenes Ganserlknödel auf Apfelrotkraut mit kräftigem Jus	€ 14,20
Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirsche	€ 6,40

KÄSE



Geknebelter Feigling aus dem Ofen mit Trüffelhonig	€ 13,90
Ziegen-, Schafs - & Kuhkäse mit Traubensenf	€ 12,90

BEILAGEN



Brezn, Bio Brot vom Öfferl, Handsemmel, Salzstangerl & Kerndleck	€ 1,20
Häuptelsalat, Gemischter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Gemischter Salat	€ 3,90

TAGESSPEZIALITÄT



Innereien täglich frisch – bitte fragen Sie unsere Bedienung