

Sonntagskarte, 03. September 2017

Alkoholfrei

Apfelsaft naturtrüb (Stift Klosterneuburg) / Traubensaft rot (Weingut Brandl) € 2,80 / € 3,00

Hausgem. Limonade mit selbstgemachten Holunderblütensirup, frischer Minze, Limette und Zitronensaft

€ 4,00

¼ Sturm weiß vom Weingut
Brandl aus Radlbrunn € 3,20

Aperitif:

Stibitzer Apfel-Birnen-Cider aus 100 % österreichischen Äpfeln 4,5 % vol. 0,33 l € 3,80

1/8 Himbeersturm vom biobeerengarten Hummel aus Loosdorf € 4,20

Rosato Duo (Aperitivo Rosato, Tonic, Limette, on the rocks) € 4,20

Vorspeisen / Kalte Speisen:

Kürbiskern-Blinis mit hausgem. Kürbischutney, Schafmischkäse, Kernöl € 8,90

Italien. Vorspeisenteller mit Prosciutto, Bresaola, Grana, Oliven, Melone € 9,90

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Grana und Toast € 9,90

Suppen:

Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel oder Backerbsen € 3,60

Hauptspeisen:

Waldviertler Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel & Sauerkraut € 12,00

Eierschwammerl-Rostbraten mit Semmelknödel € 18,90

Kalbsrückensteak mit sautierten Eierschwammerln und Petersilerdäpfel € 22,50

Saltimbocca à la Romana (Kalbfleisch gefüllt mit Salbei & Prosciutto)

in Natur-Saftl mit Tomaten-con-Cassé und Tagliatelle € 17,50

Gebackene Kalbsleber mit Salat vom Buffet, Preiselbeeren € 14,50

1/2 steirisches Backhenderl mit Salat vom Buffet € 13,00

Steir. Backhendlsalat (Hühnerstreifen gebacken auf Erdäpfel-Grünen-Salat) € 10,50

Wiener Schnitzerl vom Schwein oder Kalb mit Salat vom Buffet € 10/17,50

Bauern-Cordon-Bleu (gefüllt mit Speck, Schafkäse, Zwiebel) mit Braterdäpfel € 13,50

Hausgemachte Gnocci in Gorgonzolasauce € 10,90

Tagliatelle in Tomaten-Oberssauce mit gebratenen White-Tiger-Garnelen € 14,50

Kabeljaufilet gebacken mit Salat vom Buffet € 10,00

Saiblingilet gebraten auf Eierschwammerl-Risotto € 17,50

Hokkaidokürbis in Kürbiskernpanade mit Schnittlauchsauc € 8,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzerl vom Schwein mit Pommes, Ketchup € 6,80

Semmelknödel mit Saft € 4,00

Fischstäbchen mit Petersilerdäpfel € 5,80

Für die Allergene sprechen Sie uns gerne an!

Mehlspeisen & Desserts siehe Rückseite!

Hausgemachte Mehlspeisen & Dessert

Kardinalschnitte	€ 3,60
Panna-Cotta auf Erdbeer-Brombeer-Spiegel	€ 5,50
Maronipürree mit Rotweinweichseln und Schlag	€ 6,00
Apfelkuchen-Mürbteig	€ 3,60
Tichy's Eismarillenknödel, Tartufo oder Schneeball per Stück	€ 3,60
Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag	€ 6,50
Topfen-Palatschinken (2 Stk)	€ 5,60
Marmeladepalatschinken (2 Stk.) mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 5,00
Hausgemachter Germknödel mit Butter & Mohn-Zucker ...nach uralter Tradition ☺	€ 5,50
Kleiner italienischer Käseteller mit dreierlei Käse (Pecorino, Grana, Scamorza) € 6,50	

Digestif:

Ramazotti oder Aversa 2 cl € 2,80

Heißer Apfellikör oder heiße Zwetschke mit Obershäubchen und Zimt € 3,80

Angsetzt'a Nusschnaps 2 cl € 2,80

Weinempfehlung:

1/8 Pinot Grigio, Torre Rosazza, Friuli Colli Orientali 2016 € 3,40

1/8 Rosso di Montalcino, Allesino 2014 € 3,80

1/8 Frauenzimmer weiß 2015

Rosen & weißer Pfeffer von den Winzerinnen Viktoria Preiß & Sabrina Veigel,
100 % grüner Vetliner, Traisental & Wachau € 3,50

1/8 Rosé Zweigelt Gesang 2013 vom Weingut Mantler, Großriedenthal € 3,00

1/8 St. Laurent Ausstich vom Stift Klosterneuburg (2013) € 3,80

Alle Weine enthalten Sulfite.

Geöffnet Mittwoch – Sonntag und feiertags, durchgehend Küche

MI-SA Küche bis 20:30 Uhr, Sonntag Küche bis 19:30 Uhr.

Urlaub von 06. bis 26. September 2017. Ab Mittwoch 27. September wieder geöffnet (Kraut & Kürbis). Ab 14. Oktober Ganslwochen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne jederzeit an!