

# Sonntagskarte, 13. August 2017

---

## **Alkoholfrei**

Apfelsaft naturtrüb vom Stift Klosterneuburg	€ 2,80
Hausgem. Limonade mit selbstgemachten Holunderblütensirup, frischer Minze, Limette und Zitronensaft	€ 4,00

## **Sommerlicher Aperitif:**

Rosato Duo (Aperitivo Rosato, Tonic, Limette, on the rocks)	€ 4,20
1/8 Himbeersturm vom biobeeergarten Hummel aus Loosdorf	€ 4,20
Stibitzer Apfel-Birnen-Cider aus 100 % österreichischen Äpfeln 4,5 % vol. 0,33 l	€ 3,80

## **Vorspeisen / Kalte Speisen:**

Italien. Vorspeisenteller mit Prosciutto, Bresaola, Grana, Oliven, Melone	€ 9,90
Vitello Tonnato - zart-rosa-Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernbeeren	€ 9,90
Italienischer Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	€ 8,50
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Grana und Toast	€ 9,90

## **Suppen:**

Rindssuppe mit Frittaten, Nudeln, Fleischstrudel oder Backerbsen	€ 3,60
------------------------------------------------------------------	--------

## **Hauptspeisen:**

Waldviertler Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel & Sauerkraut	€ 12,00
Schweinsmedaillons auf Eierschwammerlsauce mit Tagliatelle	€ 16,50
Hirschragout mit Preiselbeeren & hausgemachten Gnocci	€ 17,50
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
Frische Rehschnitzerl (aus dem Wienerwald) gebacken mit Preiselbeeren	€ 15,90
Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat & Rösti	€ 13,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Eierschwammerl-Risotto	€ 17,50
Schollenfilet gebacken mit Salat vom Buffet	€ 12,00
Tagliatelle in Lachs-Obers-Sauce	€ 10,90
Eierschwammerl à la Creme mit Semmelknödel	€ 14,50
Gebackenes Gemüse (Melanzani, Zucchini, Champignons) in Sesam- Leinsamen-Panier mit Sauce Tatare	€ 8,80

## **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

---

Panna Cotta auf Marillenspiegel mit frischen Früchten	€ 5,50
Italienische Mandeltorte mit Cremefüllung (Focaccia di mandorla)	€ 3,90
Klassisches Tiramisu im Glas	€ 4,50
Maronipürree mit Rotweinweichseln und Schlag	€ 6,00
Malakofftorte	€ 3,90
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 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 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 Ganswochen. ☺ ☺ ☺

**Wir wünschen Guten Appetit!**

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne jederzeit an!