

Vorspeisen

Rindercarpaccio ~ mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan

€ 11,30

Gebackene Gänseleber -auf Blattsalat mit Knoblauchdressing

€ 11,20

Vitello Tonnato~ Rosa Kalbfleisch mit
Thunfischsauce und Kapern

€ 12,50

Gegrillte Garnelen~ auf cremigem Kürbis-Krautsalat

€ 13,20

Suppen

Klare Rindssuppe mit Frittaten

€ 3,80

Klare Rindssuppe mit Leberknödel

€ 3,90

Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel

€ 3,90

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Obershaube und Kernöl

€ 4,50

Ganscremesuppe~mit Wurzelwerk und Innereien vom Gansl

€ 4,80

Hauptspeisen

Martini Gansl - mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln

€ 25,50

Dazu empfehlen wir ein 1/8l Staubigen, Bio Weingut Siegert,
Großweikersdorf € 3,30

Gegrillte Schweinsmedaillons- mit Cremepolenta und
Zucchini im Speckhemd

€ 17,90

Beiriedschnitte - vom Waldviertler Rind mit
Specklauchrisotto

€ 23,60

Schweinsfiletspitzen -in Pilzobersauce und Nudeln

€ 16,90

Ragout vom Hendlhaxerl - vom österreichischem Maishendl
in roter Thaicurrysauce und Basmatireis

€ 16,50

Welsfilet - gebacken mit gemischtem Salat

€ 16,90

Gegrilltes Zanderfilet – mit rotem Rübenragout und
Petersilienerdäpfel

€19,20

Wildschweinbraten – mit Kroketten und Rotkraut

€18,90

Gebackenes Hirschschnitzel – mit Petersilienerdäpfel und
Preiselbeeren

€17,80

„Hauscordon bleu“ vom Strohschwein – gefüllt mit
Schinken und Gorgonzola, dazu gemischter Salat

€ 15,40

Vegan:

Gebratener Kürbis – auf Linsengemüse

€ 13,50

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servierpersonal!

Aus der Wirtshauskuchl

Wiener Schnitzel vom Schwein (Schale) mit gemischtem Salat

€ 13,90

Cordon bleu vom Schwein (Schale) mit gemischtem Salat

€ 14,90

Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel

€ 15,70

Herrengulasch- Rindsgulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei,
Gurkerl und Würstel

€ 13,90

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 11,50

Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel

€ 11,90

Süßes zum Abschluss

<i>Marillenpalatschinken-mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	€ 4,80
<i>Schokoladepalatschinken- mit hausgemachter Marillenmarmelade, Schokosauce, Schlag</i>	€ 6,20
<i>Mürbe Apfelschnitte mit Schlag</i>	€ 4,80
<i>Maronimousse mit Heidelbeerkoch</i>	€ 7,20
<i>Marionireis mit Vanilleeis, Schlag und Schokoladesauce</i>	€ 6,80
<i>Kürbiskernölparfait mit Weichselragout</i>	€ 7,20
<i>Hauspalatschinke mit Topfenfülle, Eierlikör, Schlagobers und Schokosauce</i>	€ 6,80
<i>Eisplalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter und Schlagobers</i>	€ 6,20
<i>1 Kugel Sauerrahmeis mit Marillentröster</i>	€ 4,20
<i>Eiskaffee mal Anders! Frisch gebrühter doppelter Espresso in der Kanne serviert, mit 2 Kugel Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 6,80
<i>Affogato al Caffé- kleiner Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	€ 4,20
<i>Hausgemachte Sorbets</i>	
<i>Heidelbeer, Mango/Maracuja, Himbeer</i>	je Kugel € 1,90

Für unsere Dessert verwenden wir die Bio- Eier aus der Hendlerei Pfeifer