

Sehr geehrte Gäste!

Nach unseren Umbauarbeiten im Sommer haben wir unsere Küche neu eingerichtet!
Weiters wurde der Hofgarten erweitert, wo ein offener überdachter Bereich mit Licht, Ton und Videowall geschaffen wurde..

Candle & Wine de Luxe

4 – gängiges Menü mit Weinbegleitung € 46,00

FR 6. Oktober, FR 3. November,

DO 16. November, DO 30. November,

jeweils um 19.00 Uhr

Bier- & Küchenparty

Freitag 13. Oktober, 19.00 Uhr

Wir stellen unsere Küche vor, dazu gibt's Aktions-Oktoberbier,

Schmankerl in der Küche, Wurlitzer... .

Aperitif, Buffet, Mehlspeisen € 19,00

Wildbrettage

31. Oktober bis 19. November 2017

Heimisches Wild in verschiedensten Varianten zubereitet,

dazu gibt's die passenden Weine, Süße Desserts... .

Aperitif & Sommergetränke

0,1 l Rose Frizzante, Obberger, Rohrendorf € 3,40 Kaiser Spritzer € 2,50

0,1 l Sekt mit Dirndl oder Holundersaft € 3,40 Aperol Spritzer € 3,00

Weinempfehlung von Diplom Sommelier Didi Schöner:

1/8 Grüner Veltliner DAC 2016, Tauchner € 2,80

1/8 Riesling Terrassen 2016, Brandl € 3,20 1/8 Muskateller 2016, Wagner € 2,90

1/8 Seewinkel Spätlese 2015, Tschida, Illmitz € 2,90

1/8 Blauer Zweigelt 2015, Salzl € 2,80 1/8 Merlot Stadtwein 2015, Pitnauer € 3,80

1/8 Blaufränkisch 2015, Triebaumer € 3,30

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Vorspeisen

Mostviertler Schafkäse im Speckmantel gebraten
auf Blattsalat mit Birnenbalsammarinade & Hanföl (G. M. ©) € 6,50

Wildschweinrohschinken mit Oberskren
und Rucola (A. G. M. ©) € 7,90

Graved Lachsforelle auf Blattsalat
mit Marillenessig und Zitrusöl, dazu knackiger Buchweizen (A. D. M. ©) € 7,90

Couscous mit Kürbis-Chutney, gebratenen Räuchertofu
& gerösteten Kürbis-Sonnenblumenkernen (A. F. H. ©) € 6,90 „Vegan“

Suppen

Klare Rindersuppe mit Frittaten (A. C. G. §) € 3,60

Klare Rindersuppe mit hausgemachtem Leberknödel (A. C. §) € 3,80

Kürbis-Karotten-Ingwercremesuppe (G. ©) € 4,20

Veganes & Vegetarisches

„Kichererbsen-Gemüsepfanne“ Gebratenes frisches Sommergemüse
mit Kichererbsen und Bio Dinkelnudeln (A. F. ©) € 9,50 „Vegan“

Gebratene Dinkelreislaibchen auf Tomaten-Basilikumsauce
mit gerösteten Rosmarin-Erdäpfel (A. F. ©) € 9,50 „Veganes Vollkorngericht“

Gegrillter Pielachtaler Rauchkäse
auf Bandnudeln mit Limettensauce & Lauch (A. C. G. ©) € 9,50

Gebratene Sellerie-Karotten-Erdäpfellaibchen auf Kräuterobersauce
mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat (A. C. G. § M. ©) € 9,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben

Fischspezialitäten

Gebratenes Waldviertler Lachsforellenfilet auf bunten Nudeln mit Riesling-Limettensauce und Sellerie-Karottenjulienne (A. C. D. G. L. O) € 14,90

Waldviertler Karpfen in „Hanf“ oder „Wienerart“ gebacken mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat (A. C. D. G. H. M. O) € 13,90

Rind & Kalb

Kalbsrücken zart rosa gebraten auf Schwammerlsauce mit Broccoli und Erdäpfelgnocchi (A. C. F. G. O) € 17,90

Zwiebelrostbraten von der Beiried (Rind aus dem Alpenvorland) mit Bratkartoffeln und Broccoli (A. M. O) € 15,90

Rinderfiletsteak vom Alpenvorland Rind rosa gebraten auf Pfeffersauce mit Erbsenschoten und Schupfnudeln (A. C. G. L. M. O) € 21,90

Geflügel & Salate

Gebratene Hühnerbrust „Supreme“ auf Curryrahmsauce mit Kräuterris und Sellerie-Karottenjulienne (A. G. O) € 12,90

Gemischte Salatplatte mit in Olivenöl gegrillten Putenstreifen (M. O) € 8,90

Hühnerfiletspitzen in Knusperpanier gebacken auf gemischtem Salat (A. C. G. H. M. O) € 8,90

Alle Preise inklusive aller Abgaben