



Gedeck

Auf Wunsch servieren wir Ihnen sehr gerne ein Gedeck
Jourgebäck, Aufstrich, Amuse gueule, Petits fours
- in unserer Kaminstube obligatorisch -
€ 4,20

Ofenfrisches Salzstangerl
€ 1,20

Vorspeisen

Gemüsetatar mit Forelle
Gehacktes Gemüse mit Creme fraich mariniert mit geräucherter Forelle
und getoastetem Körndlbrot
€ 6,90

Stelzensülzchen im Einweckglas
Sülzchen von der Schweinsstelze in Rieslingsgelee mit eingelegtem roten Zwiebel
und frischen Erdäpfelchips
€ 5,90

Unsere Weinempfehlung

2008 Grüner Veltliner , Weingut Jamek / Joching
Trocken, Urgesteinsterassenlage, lagetypisch zartes, vornehmes Bukett
€ 14,00 / Flasche 0,375 lt

Suppen

Klare Rindsuppe mit zwei Einlagen nach Wahl *)
Zur Wahl stehen verschiedene Einlagen wie Leberknödel, Grießnockerl,
Frittaten oder Kaspressknödel
€ 2,90

Oma's Erdäpfelsuppe
Erdäpfelsuppe mit Gemüsegewürfel, Speck und frischen Schwammerl
€ 3,80

Zucchinicremesuppe
Cremesuppe von Zucchini mit Blätterteigstangerl und Sesam
€ 3,80



Unser Küchenchef empfiehlt

Beef Tatar

Fein Gehacktes vom Waldviertler Rinderfilet,
mariniert mit Zwiebeln, Kapern, Eidotter und Senf,
dazu getoastete Toastbrot-scheiben
€ 10,20

Schweinsfilet mit Karottenbutter

Medaillons vom Schweinsfilet mit gedünstetem Knoblauch,
Karottenbutter und Tagliatelle
€ 14,20

Rinderfiletsteak

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak mit Rotweinschalotten
und Erdäpfel- Fisolengröstl
€ 18,20

Pute mit Curryreis

Pikant gewürzter Fächer von der Pute
an mit Curryreis gefüllter Zucchini
€ 12,80

Unsere Weinempfehlung

2006 Cuvée Pannobile – Weingut Paul Achs / Gols

*Tiefdunkles Rubingranat, opaker Farbkern. In der Nase intensive Anklänge von schwarzen
Beeren, zartes Dörrobst, etwas Nougat. Am Gaumen stoffig, präsentés Tannin.
€ 17,00 / Flasche 0,375 lt.*



Unsere Spezialitäten

In der Kupferpfanne servierter Tafelspitz

Gesottener Tafelspitz vom Waldviertler Bio-Rind, serviert mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsaucen sowie Rindermark

€ 15,00

mit einer Suppeneinlage

€ 16,20

Wachtel trifft Rollgerstl

Ausgelöste gebratene Wachtel auf Rollgerstl- Specknest mit einer leichten Honigsauce und Erdäpfel- Lauchroulade

€ 15,80

Putengeschnetzeltes

Frisch zubereitetes Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons und Schnittlauchspätzle

€ 12,50

Unsere Weinempfehlung

*2008 Cuvée Carnuntum – Weingut Gerhard Markowitsch / Göttlesbrunn
Rubinrot mit violetterm Rand. Im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürzen,
weich und elegant am Gaumen*

€ 16,00 / Flasche 0,375 lt.

Zusätzliche Beilagen zu allen Gerichten

Gedünsteter Basmatireis, Brat-, Petersilien- oder Salzerdäpfeln, Semmelknödel, Waldviertler Knödel, Nudeln oder Pommes frites

€ 2,90

Diverse Saucen wie Sauce Tatar, Preiselbeeren, Ketchup usw.

€ 0,80

Zu allen unseren Speisen servieren wir Ihnen gerne einen Salat.

Wählen Sie aus unseren täglich frisch zubereiteten Sorten:

Gurke, Erdäpfel, Paradeiser, Kraut und diverse Blattsalate der Saison

kleine Portion € 2,90

große Portion € 3,90



Gemüse & Co

Spätzle mit Broccoli und Käse

Spätzle in Broccoli- Käsesauce, serviert mit gemischtem Salat
€ 6,90

Champignons gebacken

Gebackene Champignons mit Sauce Tatare und gemischtem Blattsalat
€ 7,20

Frisch gekochte Spaghetti *)

Serviert in einer der folgenden Zubereitungsvarianten:
alla carbonara - mit Zwiebeln und Speck in Obers-Granasauce
al aglio e olio – mit Knoblauch und Olivenöl
al aglio, olio e peperoncini – mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
a la Bolognese
€ 8,90

Fisch

Waldviertler Bio-Karpfen gebacken *)

Geschröpftes Bio-Karpfenfilet in feiner Panier, in Butterschmalz gebacken,
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat
€ 14,50

Karpfen „Serbische Art“

Waldvierter Bio-Karpfen Natur gebraten mit Paprika-, Zwiebel-, Speck-, Paradeiserragout
und Braterdäpfel
€ 15,20

Forelle im Mangoldblatt

Filets von der Forelle versteckt im Mangoldblatt
auf Walnussrisotto
€ 14,30

Unsere Weinempfehlung

2008 Riesling Pfaffenberg DAC– Weingut Salomon / Stein

*Helles Grüngelb. In der Nase feine Zitrus- und Steinobstnoten. Am Gaumen neben Marille,
rote Ribisel und Stachelbeeren, feinnervig und tiefe Mineralik, extraktreich,
sehr präzise und auch sehr leichtfüßig im Abgang*
€ 16,00 / Flasche 0,375 lt.



Die Klassiker der Österreichischen Küche

Feines Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödeln *)

Kalbsinnereien in feiner Wurzelgemüse-Rahmsauce
mit frisch gekochten Semmelknödeln

€ 9,90

Fiakergulasch *)

Feine Wade vom Waldviertler Bio-Rind, gedünstet in klassischem Gulaschsaft, serviert mit
Essiggurkerl, Spiegelei, frittiertem Frankfurter und Semmelknödel

€ 9,90

Schnitzel vom Schwein *)

in einer von drei Varianten frisch für Sie zubereitet:

als Wiener Schnitzel in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken,

als Pariserschnitzel mit frischen Freilandeiern

oder als Naturschnitzel mit feinstem Natur-Kräutersaft 1.

Dazu wählen Sie bitte Ihre Lieblingsbeilage:

frisch gedünsteter Basmatireis, Petersilienerdäpfeln, Braterdäpfeln,
Erdäpfelsalat oder gemischter Salat

€ 9,90

Saftiges Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat *)

Gebackene Hühnerstücke vom Sulmtaler Huhn - mit oder ohne Haut - von Brust und Keule, mit
frittierter Petersilie, Zitrone und hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 9,90



Unsere Kindergerichte

„Garfield“

Gegrillte Frankfurter mit Pommes und Ketchup

€ 4,90

„Spongebob“

Wiener Schnitzerl vom Bio-Schwein mit Pommes frites

€ 5,20

„Moby Dick“

Semmel- oder Erdäpfelknödel mit Saft

€ 2,10

„Nemo“

Fünf Stück Fischstäbchen mit Pommes frites

€ 4,90

*Unsere Produkte stammen aus der Umgebung von Gmünd/Zwettl – aus dem Waldviertel
- deshalb wurden wir auch mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.*



Rind, Kalb, Schwein

Gottfried Wandl – Gmünd
Fleischerei Hirsch - Gmünd

Erdäpfel

Werner Schnabl – Großotten/Lainsitztal

Fische

Fischzucht Bründl-Mühle/Großbreinprechts

Gemüse & Obst

Gerald Bauer, Kautzen

Karpfen

Gut Habsburg-Lothringen/Gmünd

Eier

Ingrid Kogelmann – Breitensee/Gmünd

Wild

von heimischen Jägern

Milch- und Milchprodukte

NÖM Eurogast – Gmünd
Firma Kastner - Zwettl



Desserts

Zwei Stück gefüllte Palatschinken *)

Frisch herausgebackene Palatschinken, gefüllt nach Wunsch mit:
hausgemachter Marillenmarmelade
Schokoladensauce und Nüssen
oder Preiselbeeren.

2 Stück € 4,50

1 Stück € 2,30

Dazu servieren wir eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille

2 Stück mit Eis € 5,50

1 Stück mit Eis € 3,50

Marillenparfait mit Pfiff

Halbgefrorenes von frischen Marillen mit deren Schnaps und Fruchtsaucen
€ 5,90

Haben Sie Lust auf Mehr?

Alle anderen „süßen Verführungen“ finden Sie in unserer Dessertkarte,
für Sie zubereitet von unserer Patisserie, unter der Leitung von Stefanie Zeman.

Unsere Weinempfehlung

2004 Beerenauslese Cuvée Kracher / Illmitz, Neusiedlersee

*Betörende Aromen, exotische Fruchtnoten, Kräuterwürze, frische Säure, Grapefruit,
elegante Textur, mineralische Länge*

€ 26,00 / Flasche 0,375 lt.

Käseteller

Käse von österreichischen und internationalen Sennern mit verschiedenen Nüssen und Kernen

kleine Portion € 6,50

große Portion € 8,90