

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

KULT Bier 0,3l

€ 4,20

Neue Weinempfehlung – 1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Waldschütz

€ 4,60

Kürbiscremesuppe

mit gebratenen Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with fried pumpkin seeds

€ 5,50

Pikante Fischsuppe

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 6,00

Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

Roasted pork from the crest with bread dumpling, potato and salad

€ 15,00

Hirsch-Burger „100 % aus heimischer Jagd“

mit Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes

Deer-Burger with bacon, cheese, tomato, cucumber, green salad leaf and french fries

€ 17,00

Hirschragout (Schulter und Wade) „100 % aus heimischer Jagd“

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

€ 19,00

Klassischer Wiener Tafelspitz

mit Semmelkren und Röstkartoffeln

Boiled beef cooked with breadcrumbs and roasted potatoes

€ 19,00

¼ Waldviertler Weidegans

mit Semmelknödel und Rotkraut

¼ Goose with bread dumpling and homemade red cabbage

€ 26,00

„2erlei Fischfilet“

Lachsforelle & Zanderfilet mit Kürbisrisotto und Gemüse

Two kinds of fish - salmon and pikeperch with wild pumpkin risotto and vegetables

€ 23,90

Orientalischer Linseneintopf

mit Linsen, Kürbis und Fisolen

Oriental lentil stew with lentils, pumpkin and green beans

€ 12,90

Hausgemachte Hascheeknödel

mit Sauerkraut und Bratensaft

Homemade meat dumplings with sauerkraut and gravy

€ 11,00

Hausgemachtes ROTKRAUT

Homemade red cabbage

€ 4,80

