

AUS DEM SUPPENTOPF

Waldviertler Erdäpfelsuppe	€ 6,50
kräftige Rinderbouillon mit Frittaten	€ 5,70
Alt-Wiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln & butterzartem Rind	€ 9,80

JAUSEN – KLASSISCH & MODERN

Couvert für Zwei knuspriges Sauerteigbrot mit Zwiebelbutter, Liptauer & Rohschinken	€ 10,90
marinierter Sellerie mit roten Zwiebeln, Apfeldressing & Nüssen	€ 14,90
hausgeselchter Hirschrohschinken mit Sauce Cumberland, Butter & schwarzen Nüsse	€ 15,50
Rinder Carpaccio mit grünen Oliven, Grana & eingelegten Pilzen	€ 17,90
Bella Toskana Prosciutto, Salami, Grana, gehackte Pomodori Secchi, Oliven, Grissini	€ 15,50
zartes Roastbeef an Krenrahmsauce und Kapernbeeren	€ 18,90
deftige Hauerjause Schweinsbraten, Kümmelbraten, Rohschinken, Käse & Aufstrich	€ 10,90
ausgewählte Affineur-Käsevariation mit Chutney & Trauben	€ 14,90

Schlosserei-Brot € 10,90
Rustikales Schwarzbrot mit Selchfleisch, Tomaten
& Zwiebel – mit Käse überbacken

Wachauer Laberl pro Stk. € 2,00

WARMER HAUPTGERICHTE

ofenfrischer Kümmelbraten € 15,50
Sauerkraut, Erdäpfelknödel & Saft'l

knuspriges Backhenderl € 18,90
(teilweise ausgelöst) & Erdäpfelsalat

Hirschragout € 19,90
Mit Preiselbeeren & Serviettenknödel

veganes Süßkartoffelcurry € 15,90
mit Schönbühler Bio-Urgetreide

geschmorte Kalbsbackerl € 22,90
auf Erdäpfel-Sellerie-Püree & glacierten Karotten

gebratenes Filetstück von der Bründlmühle- Lachsforelle € 24,90
auf cremigem Bärlauchrisotto, Ofenparadeisern und beurre blanc

SÜSSER ABSCHLUSS

flambierter Kaiserschmarrn für ZWEI € 27,00
mit fruchtigem Marillenröster (ca 25 Min Wartezeit)

Wachauer Schichtenstrudel (Apfel, Topfen & Mohn) € 8,70
& Vanillesauce

gebackene Topfen-Marillenschnitte € 5,90

Sorbet (pro Kugel) € 3,90

Espresso Affogato € 5,90