

Aperitif

Neu Frizzante Verjus Rose 100% Genuss 0,0%Alkohol				7,0
Hugo Prosecco / Minze / Sirup / Soda / Hollunder				7,0
Aperol Spritz				7,0
Quitten Bellini hausgemachtes Quittenmus / Prosecco				7,0

Säfte gespritzt

Hollersaft hausgemacht	1/4l.	3,5	1/2l.	4,5
Birnensaft Seppelbauer	1/4l.	4,5	1/2l.	5,5
Apfel-Weichsel Seppelbauer	1/4l.	4,5	1/2l.	5,5
Traubensaft weiß Kolkmann	1/4l.	4,5	1/2l.	5,5

Most

Apfel-Birnen Most gespritzt	1/4l.	3,7	1/2l.	4,7
Speckbirne pur	1/8l.	4,0	1/4l.	5,0

Bier vom Fass

Kaiser Premium	0,3l.	4,7	1/2l.	5,2
Schladminger Bio Zwickel	0,3l.	5,0	1/2l.	5,5
Weihenstephan Hefetrüb Weizenbier	0,3l.	5,0	1/2l.	5,5

Flaschenbier

Alkoholfrei Edelweiss			1,2l.	5,2
Gösser Naturgold Alkoholfrei			1/2l.	5,2

Weißweinempfehlung Glasweise

Blütenmuskateller 2024 Weingut Laurer NÖ	1/8l.	4,5
DAC Grüner 2024 Veltliner Weingut Laurer NÖ	1/8l.	4,5
Gemischter Satz 2025 Weingut Laurer NÖ	1/8l.	4,5
Frühroter Veltliner 2026 Weingut Kolkmann NÖ	1/8l.	4,5

Rotweinempfehlung Glasweise

Zweigelt Perfektion 2024		
Weingut Kolkmann Fels am Wagram	1/8l.	4,5
Inkognito 8 Cuvée 3 Jahrgänge		
Eine Frucht bombe, kräftig, Weingut Laurer Weinviertel	1/8l.	5,0
Pinot Noir 2024	1/8l.	5,5
Weingut Auer Tattendorf Thermenregion		

Vorspeise

Beef Tatar vom NÖ Bio Rind

aufgeschlagene Salzbutter / Kapern/ Trüffelmayonnaise

Sous Vide-Eigelb / hausgebackenes Brot

18,0

Tapas

Wildschweinsaumeise Erdäpfelpüree / Natursaftl

8,0

Garnelen Piri Piri Chili Öl-Sauce

13,0

Gebackene Blunzenradl Erdäpfelsalat / Sauce Tartare

8,0

Bao Buns gefüllt mit Schweinefleisch / asiatisch mariniertes Salat

9,0

Rehbeuschl Serviettenknödel / feines Gemüse

11,0

Suppen

Wildrahmsuppe Cranberry / Obershaube

8,0

Frittatensuppe / Gemüse

6,0

Kaspressknödelsuppe / Röstzwiebel

7,0

Wildgerichte (alle Gerichte mit Preiselbeerbirne)

Wildererpfandl (Rehragout im Pfandl serviert)

Rotkraut / Serviettenknödel

26,0

Hirschkalbsbraten

Serviettenknödel / Rotkraut / Wildrahmsauce

29,0

Hirschrückensteak

Hausgemachte Schupfnudeln / Kohlsprossen

/ geschmorter Kürbis / Wildrahmsauce

40,0

Glacierte Rehleber

Erdäpfelpüree / eingelegte Äpfel / Röstzwiebel

25,0

Geschmorte Wildhasenkeule

Hausgemachte Kroketten / Speck / Wurzelrahmsauce

28,0

Wildbeuschl vom Reh

Serviettenknödel / feines Gemüse

19,0

Wildplatte ab 2 Personen (nur abends)

Variation unserer Wildauswahl / Beilagen / Rotkraut / Wildsauce

Preis pro Person 42,0

Wild Beilagenteller

Beilagen Variation / Rotkraut / Wildsauce

22,0

Fisch

Duett vom Seeforellenfilet und Lachsforellenravioli

vom Hadeyr Vestenthal Haidershofen

Kürbispüree und geschmorrter Kürbis vom Metz / Zitronenschaum

29,0

Vegetarisch

Gefüllte Pasta (Conchiglioni)

Friskäse-Spinat Füllung / Paradeisersauce / Parmesan

22,0

Eierschwammerl a la creme

Serviettenknödel

22,0

Linsencurry

Falafel / Kokosmilch / geschmorrter Kürbis

22,0

Unsere Klassiker

Schmiedenpfandl vom Gustinoschwein

zarte Filets / Butterspätzle / Speckbohnen / Gorgonzolasauce

25,0

Wiener Schnitzel vom Gustinoschwein

Petersilerdäpfel

17,0

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustinoschwein

Erdäpfelknödel / Speckkrautsalat

20,0

Ausgelöstes Backhendl vom Maishuhn

Erdäpfelsalat

19,0

Kinderschnitzel

Pommes Frites

10,0

Salate

Erdäpfelsalat

5,5

Gemischter Salat

6,0

Blattsalat

5,0

Dessert

Affogato al Caffè

Espresso / Vanilleeis 6,0

Eispalatschinke

Vanilleeis / Schokosauce 10,0

Hausgemachter Mohr im Hemd

Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers 10,0

Cheesecake

Zweierlei Pfirsich / hausgemachtes Sorbet / Karamellsauce 10,0

Mohnnudeln

Hausgemachtes Quittenmus 10,0

Drinks/ Spirituosen

Slushy der Woche

10,0

“Averna Sour”

Averna / Zitrone / Vanille Joghurt / Maracuja Schaum 10,0

Ron Zacapa Solera 23 Gran Reserva

Rum aus Guatemala 2cl. 7,0

Angostura 1824

Rum aus Trinidad & Tobago 2cl. 7,0

Vodka / Gin

Farthofer Öhling 2cl. 6,0

Schnaps

Birne / Marille / Haselnuss / Zwetschke / Nuss 2cl. 4,0

Zirbe / Himbeer / Vogelbeere / Speckbirne 2cl. 5,5

Grappa Brunello Giordano 2cl. 5,0