

Aperitif

Birnen-Cider Zeiner Mostgwölb Zeillern	5,0
Prosecco mit Aperol	6,0
„Hugo“ Prosecco, Minze, Soda, Holunder	6,0
Sloebeery Blue Gin	
Reisetbauer mit Wildbeery Tonic	7,0

Alkoholfreie Säfte mit Soda oder Wasser gespritzt

Holler	1/4l.	3,0	1/2l.	4,0
Bio Hibiskus	1/4l.	3,0	1/2l.	4,0
Bio Wiesenkräuter	1/4l.	3,0	1/2l.	4,0
Apfel- Johannisbeere	1/4l.	3,0	1/2l.	4,5
Birnensaft	1/4l.	3,0	1/2l.	4,5

Weinempfehlung Glasweise

Gemischter Satz Jg. 2022				
Weingut Laurer NÖ			1/8l.	3,8
Weißer Burgunder Exclusive 2021				
Weingut Kerner Niederrußbach NÖ			1/8l.	3,8
Grüner Veltliner 2022				
Weingut Laurer NÖ			1/8l.	3,8
Blaufränkisch Classic 2018				
Reumann Deutschkreutz Bgld.			1/8l.	4,2
Zweigelt Perfektion 2020				
Weingut Kolkmann Wagram			1/8l.	4,2
INKOGNITO 6 2019 Cuvee´				
Weingut Laurer Weinviertel			1/8l.	4,5

Vorspeise

Marinierte Scampi und Räucherlachs-Tatar

Erdäpfelscheiben / Honigsenfauce / Toast

15,0

Carpaccio vom Rind

Bergkäse / Kürbiskernpesto

14,0

Suppen

Bärlauchschaumsuppe / *Croutons*

6,0

Fritattensuppe *Rindssuppe / Gemüse*

5,0

Kaspressknödelsuppe *Rindssuppe / Gemüse*

5,0

Vegetarisch

Thai Curry

Wokgemüse / Currysauce / Basmatireis

17,0

Flaumige Bärlauchknödel

15,0

Rahmwirsing

Gemischter Salat

4,5

Blattsalat

4,0

Erdäpfelsalat

4,0

Hauptgerichte

Ofenfrischer Krustenschweinsbraten <i>vom Gustino Schwein / Erdäpfelknödel / Speckkraut</i>	17,0
Schmiedenpfandl <i>zarte Schweinsfilets</i> <i>Gorgonzolasauce / Butterspätzle / Speckbohnen</i>	20,0
Hammerschmieden-Schnitzel <i>(Schwein)</i> <i>Gebacken / gefüllt / Braterdäpfel / Salat</i>	17,0
Blunzengröstl <i>im Pfandl mit Speckkraut</i>	15,0
Bauernkotelette <i>Tomahawk-Steak vom Schwein im Pfandl serviert</i> <i>Speck / Zwiebel / Paprika / Knoblauchbutter / Braterdäpfeln</i>	20,0
Fiaker Gulasch <i>Rindsgulasch / Erdäpfel / Würstel / Essiggurke / Spiegelei</i>	16,0
Mostviertler Bierfleisch <i>Serviettenknödel</i> <i>Geschmortes Schweinefleisch vom Mostviertler</i> <i>Strohschwein und Schwarzbier aus der Wieselburger Brauerei</i>	16,0
Backhendlsalat <i>Gebackene Hühnerfiletstreifen auf Blattsalaten / Dip-Sauce</i>	15,0
Thai Curry <i>Wokgemüse / Currysauce / Hühnerfiletstreifen / Basmatireis</i>	18,0
Thai Curry <i>Scampi / Wokgemüse / Basmatireis</i>	25,0
Zanderfilet <i>Safrankraut / Nussbuttererdäpfeln</i>	20,0

Desserts

Maroniparfait <i>Sauerkirschen</i>		8,0
Hausgemachter „Mohr im Hemd“ <i>Vanilleeis / Schokosauce</i>		8,0
Eispalatschinke <i>Vanilleeis / Schokosauce</i>		8,0
Joghurt-Obers-Nockerln <i>Fruchtspiegel</i>		8,0
Topfennougatknödel <i>Zimtbrösel</i>		8,0
Bauernkrapfen <i>Marillenmarmelade</i>		6,0
Bauernkrapfen <i>Marillenmarmelade / Vanilleeis</i>		7,0

Digestif Empfehlung

Ron Zacapa Gran Reserva <i>Rum aus Guatemala</i>	2cl.	7,0
Angostura Caribbean <i>Rum aus Trinidad & Tobago</i>	2cl.	7,0
Blue Gin	2cl.	5,0
Vodka/ Gin <i>Farthofer Öhling</i>	2cl.	6,0
Gin -Tonic <i>Bombay Sapphire</i>	4cl.	7,0
Speckbirne <i>Farthofer Öhling</i>	2cl.	7,0
Birne/ Holler/ Marille/ Nuss	2cl.	3,5
Zirbe/ Himbeer/ Vogelbeere	2cl.	4,0
Schokolikör <i>Farthofer Öhling</i>	2cl.	5,0