

## Aperitif

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

## Alkoholfreie Säfte mit Soda oder Wasser gespritzt

Holler	1/4l.	2,8	1/2l.	3,8
Traubensaft rot oder weiß	1/4l.	3,0	1/2l.	4,2
Apfel Weichsel	1/4l.	3,0	1/2l.	4,2
Birnensaft	1/4l.	3,0	1/2l.	4,2

## Weinempfehlung Glasweise

Gemischter Satz				
Jg. 2022 Laurer NÖ			1/8l.	3,8
Junker 2022				
Weingut Wildbacher Gamlitz			1/8l.	3,8
Grüner Veltliner DAC Weinviertler				
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

Flaschen Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

# Winterkarte

## Vorspeisen

### Räucherlachstatar

*lauwarme Erdäpfelscheiben / Honigsenssauce / Toast* 14.0

### Carpaccio vom Rind

*Bergkäse / Kürbiskernpesto* 14.0

## Suppen

**Kaspressknödelsuppe** *Gemüse / Röstzwiebel* 6.0

**Rindssuppe** *Frittaten / Gemüse* 5.0

**Getrüffelte Sellerieschaumsuppe** 6.0

## Hauptgerichte

### Ofenfrischer Krustenschweinsbraten

*vom Gustino Schwein / Erdäpfelknödel / Speckkraut* 16.0

### Wienerschnitzel *Gustino Schwein*

*Petersilerdäpfel / Salat* 15.0

### Schmiedenpfandl *zarte Schweinsfilets*

*Gorgonzolasauce / Butterspätzle / Speckbohnen* 20.0

### Hammerschmieden-Schnitzel *(Schwein)*

*gebacken / gefüllt / Braterdäpfel / Salat* 16.0

## Hauptgerichte

### Blunzengröstel im Pfandl

*Erdäpfel / Kren / Speckkraut*

14.0

### Fiakergulasch

*Ei / Würstel / Essiggurkerl / Butterspätzle*

16.0

### Zwiebelrostbraten von der Beiried

*Braterdäpfeln / Speckbohnen / Röstzwiebel*

24.0

### Geschmortes vom Wildhasen

*Rahmwirsing / Kroketten / Pfeffersauce*

20.0

### Bauernkotelette

*Tomahawk-Steak vom Schwein im Pfandl*

*Speck / Zwiebel / Paprika / Knoblauchbutter / Braterdäpfeln*

20.0

### Maishendlbrust

*Mozzarella / Paradeiser - Risotto*

20.0

### Thai Curry

*Wokgemüse / Currysauce / Hühnerfiletstreifen / Basmatireis*

18.0

### Lachsforellenfilet *aus Gaflenz*

*Safrankraut / Buttererdäpfeln*

24.0

## Vegetarisch

### Thai Curry

*Wokgemüse / Currysauce / Basmatireis*

17.0

### Waldstauden-Kürbisrisotto

*gebratener Kürbis*

17.0

## Desserts

### Maroniparfait

*Sauerkirschen*

8,0

### Hausgemachter „Mohr im Hemd“

*mit Vanilleeis / Schokosauce*

8,0

### Eispalatschinke

*Vanilleeis / Schokosauce*

8,0

### Schokoladenmousse

*im Glas*

8,0

### Topfennougatknödel

*Zimtbrösel*

8,0

## Digestif Empfehlung

Ron Zacapa Gran Reserva *Rum aus Guatemala*

2cl.

7,0

Blue Gin *Reisetbauer Axberg OÖ.*

2cl.

5,0

Birne / Holler / Marille / Nuss

2cl.

3,5

Zirbe / Himbeer / Vogelbeere

2cl.

4,0

Schokolikör *Farthofer Öhling*

2cl.

4,0

Vodka / Gin *Farthofer Öhling*

2cl.

6,0

Speckbirne *Farthofer Öhling*

2cl.

7,0

Gin -Tonic

*5cl. Gin Bombay Sapphire mit Tonic Water*

7,0