

### **Zum Einstieg/Salat:**

<i>Schaffkäse im Speckmantel gratiniert auf Blattsalat</i>	6,80
<i>Gemüse-Sulz mit Jungzwiebeln und Kürbiskernöl</i>	6,40
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	6,70
<i>Räucherforellenfilet auf marinierten roten Rüben mit Oberskren und getoastetem Urmutbrot</i>	7,50
<i>Kleiner Salatteller</i>	3,60
<i>Blattsalat</i>	3,30

### **Suppen:**

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	3,60
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	3,70
<i>Wildkräutercremesuppe</i>	4,20

### **Hauptspeis:**

<i>Schweinefiletspitzen in Pfeffersauce mit Buttergemüse und knusprigen Schupfnudeln</i>	16,80
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	10,40
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	14,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	13,90
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	9,40
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	9,50
<i>Rindsgulasch groß</i>	8,40
<i>Rindsgulasch klein</i>	6,20

### *Fleischlos:*

*Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat* 10,30

*Schafkäse-Tascherl*  
*auf cremigem Blattspinat* 9,80

*Vegane Hülsenfrüchte-Eintopf mit Cous Cous* 8,90

### *Süßes:*

*Haselnuss-Gupf mit Schoko-Guss* 5,90

*Topfenockerl in Butterbrösel auf Marillenröster* 5,80

*Apfelstrudel mit Schlagobers* 3,20

*Marillen-Eisbecher mit Geist* 6,10

*Mohn-Himbeer-Eisbecher* 5,90

