

Zum Einstieg:

<i>Dörrzwetschken im Speckmantel auf Belugalinsen</i>	6,80
<i>Bunte Salatschüssel mit Schafkäse in Thymian-Öl</i>	6,20
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	6,70
<i>Räucherforellenfilet auf marinierten roten Rüben mit Oberskren</i>	7,40

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	3,50
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	3,60
<i>Kürbiscremesuppe</i>	4,20

Hauptspeis:

<i>Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren</i>	15,70
<i>Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	10,40
<i>Zander in Mandelpanier, Petersilerdäpfel, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	14,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	13,90
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	9,30
<i>Gesalzte Maisen mit Chili-Kohl und Salzkartoffeln</i>	9,80
<i>Rindsgulasch groß/klein</i>	8,40/6,20
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	9,50

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	10,30
<i>Pastinaken-Puffer mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur</i>	9,40
<i>Veganer Hülsenfrüchte-Eintopf mit Cous Cous</i>	8,90
<i>Kürbis-Obers-Spaghetti</i>	9,00

Süßes:

<i>Walnuß-Gupf mit Schokoguss</i>	5,90
<i>Kürbiskern-Krokant-Parfait</i>	6,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	5,90
<i>Topfen-Mohn-Nockerl auf Zwetschkenröster</i>	5,80
<i>Birnenstrudel auf Zitronen-Karamell</i>	5,90i