



## Aperitif

Reininghaus Jahrgangspils 2023, Fl. 0,33 Liter	€ 4,60
Rosé Frizzante, Weingut Lagler, Spitz	€ 5,70
Glas Sekt mit Holundersaft oder Marillenlikör	€ 5,90
Sekt Piccolo	€ 5,60

## Gedeck

~ nur Tischweise von Mittwoch - Samstag möglich ~

Aufstrich, Butter, Wurzelspeck und Gebäck	p. P.:	€ 4,50
---	--------	--------

## Vorspeisen

Ziegenkäsebällchen im Strudelteig knusprig gebacken mit Kriecherlchutney, Blattsalat	€ 11,80
Rindercarpaccio mit Mohnöl vom Greßl, Parmesan und Toast	€ 13,90
Gebackene Blunzenradl mit Erdäpfelmayonnaisesalat und Kren	€ 12,50
Kleiner bunter Salatteller	€ 4,20

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl hausgemachte Frittaten oder Leberknödel	€ 4,70
Waldviertler Knofl´rahm suppn, mit Croutons	€ 5,50

## Waldviertler Fische

Yspertaler Karpfenfilet in Graumohn paniert mit Erdäpfelsalat	€ 21,90
Yspertaler Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	€ 21,50
Yspertaler Lachsforellenfilet natur gebraten mit buntem Gemüse dazu Petersilienerdäpfeln	€ 21,50

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.



## *Fisch*

Schollenfilet gebacken mit Erdäpfeln und Sauce Tartare € 15,90

## *Wirtshausklassiker*

Bierkrustenbraten *~eigentlich schon berühmt~*  
vom Bauch mit zweierlei Knödel, Biersaftl und warmen Krautsalat € 15,90

Ofenfrischer Schweinsbraten  
vom Schopf mit Waldviertler Knödel und warmen Krautsalat € 14,90

Geschmortes Weißes Scherzel  
mit Wurzelrahmsauce, Semmelknödel, Preiselbeeren-Pfirsich € 19,50

Löwenschmaus, mit Waldviertler Knödel & Sauerkraut € 15,90  
Selchfleisch und Schweinsbraten gemischt

Schnitzel Wiener Art  
von der Schweinsschale mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat € 15,50

Putenschnitzel  
gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat € 15,90

Tafelsteller - 2 Stück Schweinskoteletts gegrillt  
mit Pommes frites und buntem Gemüse € 18,90

## *Leichte Gerichte*

Schafkäse mit Speck umwickelt, gegrillt auf buntem Blattsalat € 14,50

Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken  
mit Erdäpfel-Blattsalat und Gold prämiertem Kernöl vom Heisler € 14,50

Hausgemachte Erdäpfel - Gemüselaibchen gebacken  
mit Kräuterdip und Blattsalat (vegetarisch) € 14,80

Camembert Spieße gebacken, Preiselbeeren und Blattsalat (vegetarisch) € 14,80

Gegrillte Putenbrustspieße mit würzigen Braterdäpfeln, Cocktailsauce € 15,80

Fruchtiges Gemüsecurry mit Reis (vegan) € 14,80

Mildes Chili sin carne mit Quinoa und Schwarzen Bohnen (vegan) € 14,80

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.



*Nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!*

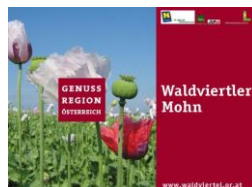
Eine halbe Frittaten- oder Backerbsensuppe mit Karottenstreifen und Schnittlauch	€ 3,80
Kleines Putenschnitzel gebacken mit Erdäpfel	€ 8,90
Einspänner Grillwürstel mit Pommes und Ketchup	€ 7,50
Kleines Erdäpfel-Gemüse-Laibchen, mit Salatgarnitur	€ 9,00

### *Zum Abschluss etwas Süßes*

Waldviertler Granitstein ein Graumohnparfait mit Amarena Kirschen und Baileysschaum	€ 9,90
Mohr im Hemd, natürlich hausgemacht, mit Schokoladensauce mit einer Kugel Vanilleeis	€ 8,00 € 9,30
2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 6,80
Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce	€ 5,40
Schokomousse Torte mit marinierten Kirschen - unsere Haustorte	€ 5,40
<i>Espresso</i> mit Überraschungsdessert	€ 8,90
<i>Affogato al caffè</i> Vanilleeis mit Espresso	€ 5,20
<i>Weinempfehlung:</i> Beerenauslese	1/16 L € 4,00
<i>Bierempfehlung:</i> Schwarze Kuh, Imperial Stout, Gusswerk	1 Fl. 0,33 € 7,50

### *...und andere gute Sachen*

Unsere Angebot an hausgemachten Torten und Strudeln, finden Sie auf der Kreidetafel im Gastzimmer – oder Sie fragen unsere Servicemitarbeiter. *Mahlzeit.*



Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.