

Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 11,50

Geräucherte Forelle aus dem Sauwald an frischen Pflücksalaten mit Kren 11,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Bratnockerl oder hausgemachte Leberknödel 6,40

Schaumsuppe vom Bärlauch mit Basilikum-Blätterteigstange 7,80

Fleisch

Beiried (Rinderlende) vom Innviertler Weiderind aus kontrollierten Betrieben mit Bärlauch-Kartoffelgratin dazu Grillgemüse, Salat, Kräuterbutter & Jus 32,00

Feiner Kalbstafelspitz aus dem Innviertel auf Bratkartoffeln mit Apfelkren & Wiener Schnittlauchsoße 23,30

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, karamellisiertem Apfel & Salat 20,30

Svicková - Böhmischer Rahmbraten vom Wildschwein mit böhmischen Knödeln & Preiselbeeren - passend dazu: Král Šumavy Bier aus Winterberg 19,40

Fisch

Sauwald-Forelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln & Salat 25,80

Waldviertler Karpfen aus den fürstenbergischen Teichen bei Weitra in Mohnpanade gebacken mit Kartoffel-Vogerlsalat & hausgemachter Remoulade 22,80

Ohne Fleisch

Hausgemachte Gnocchi in Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen & Parmesan 17,30

Champignon-Bärlauchrisotto mit getrocknetem Tomatenpesto 17,80

Kross gebratene Gemüsepflanzerl auf gemischtem Pflücksalat mit Knoblauchschand 15,80

Dessert

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern, dazu Vanilleeis	8,80
Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleapfelmus (wahlweise mit oder ohne Rosinen)	11,50
Hausgemachter Palatschinken mit Marillenmarmelade & Vanilleeis	8,80

Die Klassiker

Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezipften Blattsalaten in hausgemachter SalatsöÙe & Kürbiskernöl	17,80
Knuspriger Schafskäse im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing	17,50
In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren	18,40

Kleinigkeiten

Käseteller (verschiedene Hart- und Weichkäsesorten aus dem Sauwald / Esternberg von der Käserei Somann) dazu Feigensenf	klein 13,00 groß 17,50
Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertel Speck, dazu frischer Kren	11,40
Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot	8,40
Lardo und Geräuchertes vom Innviertel Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch	9,50

Pro Umbestellung berechnen wir 1,- € Aufpreis.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Gutscheine für das Restaurant können auch für To-Go Speisen verwendet werden

