Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet	11,50
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Sauwald an frischen Pflücksalaten mit Kren	14,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Fritatten	6,40

Fleisch

Zartrosa gebratenes Steak vom Duroc-Schwein aus der Steiermark mit Kartoffelgratin dazu Grillgemüse, Salat & Kräuterbutter	26,60
Tafelspitz vom Innviertler Rind auf Bratkartoffeln mit Apfelkren & Wiener Schnittlauchsoße	23,70
Svickovà - Böhmischer Rahmbraten vom Wildschwein mit böhmischen Knödeln & Preiselbeeren - passend dazu: Král Šumavy Bier aus Winterberg	19,40

Fisch

Waldviertler Karpfen aus den fürstenbergischen Teichen bei Weitra in Mohnpanade gebacken mit Kartoffelsalat & hausgemachter Remoulade	24,80

Ohne Fleisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit gerösteten Kürbiskernen, Parmesan, Babyspinat	18,30

Dessert

Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleapfelmus (wahlweise mit oder ohne Rosinen)	11,50
Palatschinken mit Marillenmarmelade & Vanilleeis	9,80

Die Klassiker

Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & 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* *groß*	*13,00* *17,50*
Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertler Speck, dazu frischer Kren		*11,40*
Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot		*8,40*

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

