

## SUPPEN & VORSPEISEN

**BIO Rindsupperl nach Wiener Art mit Wurzelgemüse und Kräutern mit...**

**Frittaten** 6

**BIO Eidotter** 6

**Grießnockerl** 6,5

**gebackenem Leberknödel** 6,5

**Markscheiben** 6,5

**Rote Linsensuppe** vegan 5,5  
Zitrone, Petersilie + BIO Sauerteigbrot 2

**BIO Sauerteigbrot** vegetarisch 4,5  
Aufgeschlagene Salzbutter

**Gebackener Quargel** vegetarisch 11,5  
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Knoblauch, BIO Sauerteigbrot

**Handgeschnittenes BIO Rindertartare** klein 16 / groß 22  
BIO Dotter, Salzbutter, rote Zwiebel, BIO Sauerteigbrot, Rucola

**Markscheiben auf BIO Sauerteigbrot** 12,5  
Knoblauch, bunte Blattsalate

## HAUPTSPEISEN

**Südtiroler Spinatknödel** vegetarisch 17  
braune Salzeibutter, Walnüsse, Rucola, Grana

**Erdäpfelnockerl mit Sauerrahm und Quargel** auf Wunsch vegetarisch 17  
knuspriger BIO Speck, Schnittlauch

**Innviertler BIO Grammelknödel** 5 Stk. 18  
Sauerkraut, knuspriger BIO Speck, Petersilie

**Innviertler BIO Speckknödel** 5 Stk. 18  
Sauerkraut, knuspriger BIO Speck, Petersilie

**Gemischte innviertler BIO Knödel** 5 Stk. 18  
Sauerkraut, knuspriger BIO Speck, Petersilie

**BIO Rindsgulasch** klein 16 / groß 18  
Serviettenknödel, Fächergurkerl

**Im ganzen gebratener Blunznkranz** 17,5  
Petersilerdäpfel, abgeschmalztes Sauerkraut, Senf & Kren

## GEBACKENES

**Schnitzel vom waldviertler BIO Durocschwein** 19,5  
Erdäpfel-Vogersalat oder Petersilerdäpfel + Wildpreiselbeeren 1,5

**Klassisches Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb** 25  
Erdäpfel-Vogersalat oder Petersilerdäpfel + Wildpreiselbeeren 1,5

**Cordon Bleu vom waldviertler BIO Durocschwein** 24,5  
BIO Beinschinken, Ländle Käse, Erdäpfel-Vogersalat oder Petersilerdäpfel  
+ Wildpreiselbeeren 1,5

**Steirischer BIO Backhendlsalat** 17,5  
Erdäpfelsalat, Blattsalate, Käferbohnen, gepickelte Radieschen, Kernöl

## KLEINIGKEITEN

**BIO Sacherwürstel** 7,5  
Senf & Kren, BIO Sauerteigbrot

**BIO Sacherwürstel mit Saft** 8,5  
Gulaschsaft, BIO Sauerteigbrot

**BIO Beinschinkenbrot** 7,8  
Butter, Kren & Gurkerl

**Ländle Käsebrot** vegetarisch 7,8  
Butter, Pfeffer & Gurkerl

## NACHSPEISEN

**Palatschinken** 2 Stk. 7,5  
Marillenmarmelade

**Powidelpalatschinken** 2 Stk. 8,5  
Süße Haselnussbrösel, braune Butter

**Powideltascherln** 9  
Süße Haselnussbrösel, braune Butter, Sauerrahm

**Schokomousetorte** 7,5  
Schlagobers

## WIR EMPFEHLEN...

**Merlot Reserve, Aumann, Thermenregion** 1/8 5,2 0,75 31

**Roter Veltliner, Ecker, Wagram** 1/8 4,9 0,75 29

**BIO Naturtrüber Birnensaft** 1/4 4

**Hausgemachte Limetten-Minzlimo** 1/2 5,8

**Weinviertel Sturm weiß/rot** 1/4 4,4

\*\*\*

**Glaciertes Martinigansl** 32

Erdäpfelknödel, Rotkraut, Preiselbeeren

\*\*\*

**Zellercremesuppe** 6,5  
Knoblauchcroutons

**Dreierlei vom Hering** 15,5  
Senf-Dille, rote Rüben und Kaviar, aufgeschlagene Salzbutter, Knäckebrot

**Kürbisrisotto** 16  
Hokkaido, Kürbiskerne- & Öl (auf Wunsch vegan)

**Butterschnitzel vom Retzer Reh** 20,5  
Selleriepüree, Jus, Preiselbeeren

**Gebackene Gustostücke vom Retzer Reh** 25  
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

**Schafskäse im Speck-Salbeimantel auf bunten Blattsalaten** 16,5  
Erdäpfel, rote Zwiebeln, Kürbiskernöl, Rucolapesto

**Vorarlberger Bergkäse** 14,5  
Feigensenf, Walnüsse, BIO Sauerteigbrot

**Mohnnudeln** 11,5