

„Lieber Gast, Sie wissen Ihrerseits von einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie und haben diesbezüglich Fragen betreffend unserer Speisen- und Getränkekarte, so wenden Sie sich bitte gerne an unsere dafür geschulten Mitarbeiter.“



Kleinere Gerichte für zwischendurch

Gulaschsuppe

Rindsgulasch klein / groß

Frankfurter / Debreziner mit Gulaschsaft

Frankfurter / Debreziner mit Senf und Kren

Haustoast (Schinken-Käse-Toast mit Zwiebeln)

Holzkecht-Brot

(Schwarzbrot-Baguette mit Knoblauch, Zwiebeln und Speck, leicht belegt)

Ham & eggs (3 Eier)

Portion Saure Essigwurst

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotwürfel

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe

Backerbsensuppe

„Fragen Sie wochentags nach unserer Tagessuppe!“

Für die „Kleinen“ unter unseren Gästen

Kleines gebackenes Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute,

dazu Pommes frites oder Salatteller

Grill-Würstchen mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Buttererdäpferl



Hauptgerichte

„Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion“

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salatteller

Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken und Emmentaler, dazu Pommes frites

Gebackenes Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Preiselbeeren und Salatteller

Gebackenes Putenschnitzel, dazu Preiselbeeren und gemischter Salat

Rindsbraten nach Wildart mit Serviettenknödeln und Preiselbeerpfirsich

Schweinsbraten vom Schopf mit Knödeln und gemischtem Salat

Gegrilltes Schweinskotelett (glutenfrei)

dazu servieren wir Pommes frites, Knoblauchbutter und gemischten Salat

Gegrillte Medaillons vom Schwein

an Champignon-Speck-Rahmsauce, dazu Erdäpfelkroketten und Preiselbeerpfirsich

Hausgemachte Cevapcici mit Pommes frites, Zwiebelringen und gemischtem Salat

Selbstgemachte Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce, dazu Blattsalate

Aus dem Wasser



Gebackenes Karpfenfilet aus dem Waldviertel

(Teichwirtschaft Kainz - Waidhofen an der Thaya, grätenfrei),

dazu Sauce Tartare und gemischter Salatteller

Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpferl und Kaisergemüse

Gebratenes Schollenfilet, dazu Buttererdäpferl und Blattsalate

Gebackenes Schollenfilet mit Sauce Tartare und gemischtem Salatteller

Aus der Salat- und Gemüsecke, vegetarisch, glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei ...

Hausgemachte „tut-gut“ Gemüselaiabchen (ohne Weizen, mit Dinkelmehl)
an Dillsauce (laktosefrei), dazu Petersilienerdäpferl

Topfen-Hirselaibchen nach Art des Hauses (ohne Weizen, mit Dinkelmehl)
mit kalter Schnittlauchsauce, dazu Reis und Blattsalate

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare

Gebackener Camembert mit Erdäpferl, Preiselbeeren und gemischtem Salat

Selbstgemachte Spinatspätzle mit Rahmsauce, dazu Blattsalate

Salat „Leicht & Fit“ (glutenfrei)

Bunte Blattsalate mit gegrillten Putenfiletstreifen und Joghurt-Dressing

„Lieblingssalat der Chefin“

Großer bunter Salatteller mit hausgemachten gebackenen Schinken-Käse-Röllchen

„Unsere saisonalen Angebote servieren wir an den Wochenenden
jeweils mittags von 11:00 bis 15:00 Uhr in unserer aktuellen Wochenend-Karte !



Süßspeisen

Hausgemachte warme Waldviertler Mohntorte (glutenfrei, mit Nüssen)

Hausgemachte Malakofftorte mit Schlagobers

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers (wahlweise mit Eis)

Schoko-Nuß-Dessert mit Schokoladesauce und Schlagobers (mit Eis)

Tagesdesserts an den Wochenenden nach Verfügbarkeit

Wir beziehen Produkte aus Österreich:

Eier: Dintl Franz, Brunn/Wild # Erdäpfel - Familie Gönner, Waiden und Hofladen Leutgeb, Rodingersdorf #
Karpfen: Teichwirtschaft Kainz, Waidhofen/Thaya # Mohn: Waldviertler Mohnhof Gressl, Ottenschlag #
Schweinefleisch: Fleischerei Ebner, Irnfritz, Fa. Klaushof # Rindfleisch: Fleischerei Anderl, Göpfritz/Wild,
Fleischerei Ebner, Irnfritz, Fa. Klaushof, # Kräuter, Obst und Gemüse möglichst aus heimischer Landwirtschaft,
wir freuen uns, einiges in kleinen Mengen auch aus dem eigenen Garten beziehen zu können,