



Speisekarte

EINSTIMMUNG

„Maibowle“

Erdbeer | Holler | Ampfer | Amaretto | Sprudel
€ 5,20

„Frühlingstraum“

hausgemachter Rhabarbersirup | Winzersekt
€ 4,80

ZU BEGINN

Rhabarber-Grapefruitsalat

Jungsalate | Misodressing |
gebackener Schafkäse vom Gansi
€ 8,20

Marchfelder Spargel

Nussbutter-Hollandaise | Erdäpfel
€ 8,90

Überraschungsei

gebackenes Ei | Vogelmiere | Spinat
€ 8,20

Hochzeitssuppe

Rindfleisch | Tirolerknödel | Fritattenwürferl |
Backerbsen handgemacht | Gemüse
€ 5,20

Rindssuppe

mit Fritatten € 3,80
mit Leberknödel € 4,00

Spargelcremesuppe

Zitrus | Radischenbutterbrot
€ 4,80

DIE HAUPTMAHLZEIT

Spiess

vom Schweinslungenbraten
Spargelragout | Krusterl
€ 18,20

„Unser Wirtshauskulturgericht“

gefüllte Rindsroulade | Bandnudeln |
gebackene Kapern | gebackene Kapern
€ 17,80

Wurzelfisch

vom Waldviertler Saibling
Schnittlauch | Kren | Erdäpfel
€ 18,20

Gebratene Lachsforelle

Fregola sarda | Antipastigemüse | Ampfer
€ 18,20

„Fish and Chips“

Kabeljau | Erdäpfel | Steak-Pommes |
Aioli-Safran Dip
€ 15,20

Rinderfiletsteak 250g

Orangen-Pfeffersauce | Steak-Pommes |
Pimientos de Padròn
€ 27,80



Speisekarte

Gefüllte Maishendlbrus

Wech Bio Huhn

Spargelrisotto | Leinsamenchips | Speck |
Frühlingskräuter

€ 18,90

Spargelfleck

(Vegan möglich)

knuspriger Römerteig | Spargel |
Limette | Honig | Schafkäse

€ 12,20

Handgedrehte Frühlingsrollen

Vegan

Sprossensalat | Chilisauce Fireland Foods

€ 14,20

Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel

€ 11,50

Cordon Bleu

Pommes | Preiselbeeren

€ 13,90

Bierbrauerschnitzel

von der Sonnen-Pute

überbacken | Schinken | Käse |
Champignon | Erdäpfelkrusterl-Gemüse

€ 15,20

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Käsereise durch Österreich

verschiedene Käsesorten |
Feigenmarmelade | schwarze Nüsse

€ 8,20

DIESE WAAGE LÜGT ...DESSERT

Nussroulade

€ 3,80

Überbackene Topfentorte

Erdbeer-Tonkabohnenmark

€ 4,50

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Ingwer | Rhabarber | Sauerrahm

€ 6,50

Panna Cotta

mit Maracuja | Baiser | Luftschokolade

€ 6,80