

„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	3.60
Rindsgulasch klein / groß	5.20 / 7.20
Frankfurter / Debreziner mit Gulaschsaft	5.20
Frankfurter / Debreziner mit Senf und Kren	3.30
Haustoast (Schinken-Käse-Toast mit Zwiebeln)	3.30
Holzkecht-Brot	
(Schwarzbrot-Baguette mit Knoblauch, Zwiebeln und Speck, leicht belegt)	4.50
Ham & eggs (3 Eier)	4.90
Portion Saure Essigwurst	5.20

## Aus dem Suppentopf

Knoblauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotwürfel	3.40
Frittatensuppe	3.20
Leberknödelsuppe	3.20
Backerbsensuppe	2.80

„Fragen Sie wochentags nach unserer Tagessuppe!“

## Für die „Kleinen“ unter unseren Gästen

Kleines gebackenes Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute, dazu Pommes frites <u>oder</u> Salatteller	5.30 / 5.50
Grill-Würstchen mit Pommes frites	5.30
Fischstäbchen mit Buttererdäpferl	5.30



## Hauptgerichte

„Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion (-2,20)“

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salatteller	9.40
Cordon-bleu vom Schwein, dazu Pommes frites und gemischter Salat	11.60
Gebackenes Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Preiselbeeren und Salatteller	9.80
Gebackenes Putenschnitzel, dazu Preiselbeeren und gemischter Blattsalat	9.60
Rindsbraten nach Wildart mit Serviettenknödeln und Preiselbeerpfirsich	12.20
Schweinsbraten mit Knödel und gemischtem Salat	10.20
Gegrilltes Schweinskotelett (glutenfrei) dazu servieren wir Pommes frites, Knoblauchbutter und gemischten Salat	9.60
Gegrillte Medaillons vom Schwein an pikanter Jägersauce, dazu Erdäpfelkroketten und Preiselbeerpfirsich	12.20
Hausgemachte Cevapcici mit Pommes frites, Zwiebelringen und gemischtem Salat	8.40
Selbstgemachte Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce, dazu Blattsalate	8.40

## Aus dem Wasser



Gebackenes Karpfenfilet aus dem Waldviertel (Teichwirtschaft Kainz - Waidhofen an der Thaya, grätenfrei), dazu Sauce Tartare und gemischter Salatteller	13.80
Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpferl und Kaisergemüse	12.50
Gebratenes Schollenfilet, dazu Buttererdäpferl und Blattsalate	9.80
Gebackenes Schollenfilet, mit Sauce Tartare und gemischtem Salatteller	9.60

# Aus der Salat- und Gemüsecke, vegetarisch, vegan, glutenfrei, ...

Hausgemachte „tut-gut“ – Gemüselaibchen (ohne Weizen, mit Dinkelmehl) an Dillsauce, dazu Petersilienerdäpferl	8.40
Topfen-Hirselaibchen nach Art des Hauses (ohne Weizen, mit Dinkelmehl) mit kalter Schnittlauchsauce, dazu Reis und Blattsalate	8.50
Grünkern-Laibchen mit Reis und Blattsalaten (vegan)	7.90
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare	7.80
Gebackener Camembert mit Erdäpferl, Preiselbeeren und gemischtem Salat	10.50
Selbstgemachte Spinatspätzle mit Rahmsauce, dazu Blattsalate	8.10
Salat „Leicht & Fit“ (glutenfrei) Knackig-bunte Blattsalate mit gegrillten Putenfiletstreifen und Joghurt-Dressing	8.20
„Lieblingssalat der Chefin“ Großer bunter Salatteller mit hausgemachten gebackenen Schinken-Käse-Röllchen	8.90

„Unsere monatlichen saisonalen Angebote servieren wir an den Wochenenden  
jeweils mittags zwischen 11:00 und 14:30 Uhr !“



---

## Süßspeisen

Hausgemachte warme Waldviertler Mohntorte (glutenfrei, mit Nüssen)	3.20
Hausgemachte Malakofftorte	3.20
Apfelstrudel und Schoko-Nuß-Dessert (wahlweise mit Eis)	3.50 / 4.50
Tagesdesserts an den Wochenenden nach Verfügbarkeit	

### Wir beziehen Produkte aus Österreich:

Eier: Dintl Franz, Brunn/Wild # Erdäpfel - Familie Gönner, Waiden # Karpfen: Teichwirtschaft Kainz, Waidhofen/Thaya # Mohn: Familie Karrer, Rothweinsdorf # Schweinefleisch: Fleischerei Ebner, Irnfritz, Klaushof # Rindfleisch: Fleischerei Anderl, Göpfritz/Wild, Fleischerei Ebner, Irnfritz, Klaushof, # Kräuter, Obst und Gemüse freuen wir uns, saisonal auch aus dem eigenen Garten beziehen zu können.