

## Aperitif

Sekt m. Granatapfellokör Sekt Orange  
Campari Orange Campari Soda

## Suppen

Frittatensuppe  
Grießnockerlsuppe  
Mohnnockerlsuppe  
Leberknödelsuppe  
Spargelcremesuppe mit Obershaube u. Spargelspitzen

## Vorspeisen

**Frischer Waldviertler Schafkäse:** <sup>(7)</sup>  
(Bad Traunstein Fam. Gerstbauer)  
mit Schnittlauch, Zwiebelringen, Oliven u. Salatgarnierung

**Frischer Waldviertler Schafkäse:** <sup>(7)</sup>  
auf Tomaten mit waldv. Mohnöl  
od. steir. Kürbiskernöl u. frischen Kräutern

## Hauptspeisen

„**Truthahnmedaillons Schöne Gärtnerin**“ in leichter  
Wein- Obersauce, mit Kräuterreis u. Saisongemüse

„**Schweinsrückensteak**“ mit Senf-Lauchkruste,  
Braterdäpfel und Oberssafterl

„**Wiener Schnitzel**“ vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfel und Salat

„**Gegrilltes Kotelett**“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites  
und Salat

**„Rumpsteak vom Grill“** (Salonbeiried von Innviertler Kalbinnen,  
(Minimumreife von 3 Wochen) mit Kräuterbutter, Pommes Frites  
und frischem Saisongemüse

**„Rotbarschfilet“** gegrillt, mit Kräuterbutter,  
Petersilienerdäpfel und Salat

**„Wolfsbarschfilet gegrillt“** mit Petersilienerdäpfel,  
Kräuterbutter und Salat

**„Erdäpfeltascherln“** gebacken, mit Frischkäse-  
Kräuterfüllung, Salatgarnierung u. Kräuterrahm

**„Falafelbällchen“**(VEGAN) gebacken, auf  
bunter Salatvariation

**„ Hühnerbrust Piccata Milanese“**  
auf Spaghetti mit Tomatenragout

**„Goldgräberpfandl“** gebratene Schweinefleischstücke, Zwiebel,  
Tomaten, Zucchini, Paprika, Indianerbohnen, Braterdäpfel

**„Gebackene Gemüsepalatschinken-Tascherln“**  
auf Blattsalaten

Gemischter Salat

## **Wir beziehen unsere Produkte aus der Region:**

**Spargel:** Marchfeld

**Mohn:** Fam. Gressl (Haiden)

**Eier:** Fam. Hobl Freilandeier (Kl. Gerungs), Fa. Redl (Zwettl)

**Erdäpfel:** Fam. Hahn (Kl. Pertholz), Fa. Redl (Zwettl), Kaufhaus Hobl (Martinsberg)

**Kriecherl:** Fam. Wilhelm (Leiben) (Säfte, Chutney)

**Schweinefleisch:** Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Redl (Zwettl), Fa. Kastner (Zwettl)

**Rindfleisch:** Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

**Rumpsteak:** Salonbeiried von Innviertler Kalbinnen, Minimumreife von 3 Wochen

**Putenfleisch:** Fa. Redl (Zwettl)

**Fisch:** Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

**Gemüse und Salate:** Fa. Redl (Zwettl), Kaufhaus Hobl (Martinsberg)

**Gebäck und Brot:** Fa. Straub (Ottenschlag), Fa. Haubi (Petzenkirchen)

## Hausgemachte Mehlspeisen

„Waldviertler Graumohntorte“ mit Schlagobers

„Schokotorte“ mit Schlagobers

„Gebackene Waldheidelbeer-Topfentorte“

„Mohr im Hemd“ mit Schokosauce und Schlagobers

„Eis Mohr im Hemd“ m. Schokosauce, Schlagobers u. Eis

## Kaffeespezialitäten <sup>(7)</sup>

Kleiner Espresso

Doppelter Espresso

Verlängerter Espresso

Melange (kl. Espresso) mit Milch u. Milchschaum

Melange (kl. Espresso) mit Schlagobers

Ital. Cappuccino (doppelter Espresso m. Milch u. Milchschaum)

„Waldviertler Latte Macchiato“ (Häferlkaffee) mit viel heißer Milch und Milchschaum