



Speisekarte

EINSTIMMUNG

„Glühsecco“

Haugemacht vom Beringer

Zimt | Honig | Orangen | Prosecco

€ 5,80

„Super Cattivo“

Bitter Aperitif aus Österreich

Bergamotte | bester Wein | Vanille |

Tonic |

€ 5,80

ZU BEGINN

Ganslbrust aus der Hausselch

Cumberland | Vogerlsalat |
hausgemachter Brioche

€ 12,50

Hausgebeiztes Lachstartare

Dille | Avocado | Süsserdäpfel |
Zwieback

€ 11,80

Mini Grammelknödel

Muskatellerkraut | Speck

€ 12,30

SUPPENKASPAR

Stosuppe wie bei Oma

Kümmelschaum | Erdäpfelkas

€ 5,20

Kräftige Rindssuppe

Fritatten | Leberknödel

€ 4,00 € 4,40

DIE HAUPTMAHLZEIT

Gebratene Barberie Entenbrust

2 erlei Grießknödel | Grand-marnier
Orangen | Sauce Poivrade

€ 21,80

Geschmorte Kalbsackerl

Bergkäse-Erd.pfelpürree |
Ackergemüse

€ 22,80

Spiess vom Schweinslungenbraten

Tai-Gemüse | Chili | Fladenbrot

€ 20,80

Gebratene Beiriedschnitte

Pastinaken-Traubenpüree | Mini
Erdäpfel

€ 28,80



Speisekarte

Wiener Schnitzel vom Schwein
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren
€ 14,20

Cordon Bleu Sonnenpute
Beinschinken | Butterkäse | Pommes |
Preiselbeeren
€ 16,60

Bierbrauerschnitzel Pute
überbacken | Schinken | Käse |
Champignon | Erdäpfelkrusterl |
Gemüse
€ 16,80

OHNE FLEISCH

Mini Gnocchi
Schmelzzwiebel | Wirsing | Bergkäse |
Walnüsse
€ 15,80

Süsserdäpfelfladen
Süsserdäpfel | Zwiebel | Salbei |
Orangencreme | Feta | Pinienkerne
€ 16,20

FRISCHE FISCHE

Gebratener Saibling
Fregola sarda | Ratatouille |
€ 23,20

„Fish and Chips“
Kabeljau | Erdäpfelsalat | Steak-
Pommes | Aioli Dip
€ 17,20

Gebackener Waldviertler Karpfen
Gemüsetartare | Erdäpfel-Vogerlsalat
€ 23,40

DIESE WAAGE LÜGT ...DESSERT

„Zuerst ein Cappuccino...“
Kaffeemousse | Schokomousse |
Mascarponeschaum | Schokobrösel |
Amaretti
€ 8,20

Punschknödel
20 min Wartezeit
Topfenteig | Vanillesauce |
Kardamon-Zimtbrösel
€ 8,80

Brandteigkrapferl
Maronireis | Vanilleobers |
Schokosauce
€ 7,20