



Mittagsteller

Mittwoch

Fleischgericht 9,20

Donnerstag

Vegetarisches/Veganes Gericht 8,20

Freitag

Fischgericht 10,20

Samstag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut **A,C,G,O** 9,50

Sonntag

Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle **A,C,G,O** 17,50

Abends

Überraschungsmenü

total regional

(lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen)

Weinbegleitung (1/16)

3 Gänge:	28,00	12,00
4 Gänge:	38,00	15,00
5 Gänge:	48,00	18,00
6 Gänge:	58,00	20,00
7 Gänge:	68,00	22,00

Gedeck Abends: € 3,50 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere



Vorher

Pfiff von der Hubertus Hausmischung

(0,2 l) 2.30

Pils und ein Schuss Dunkles

Hanfbier (0,33 l) 3.10

BIO, Dinkel-Hanfbier

Sekt Orange 2.80

„Bellini“ Sekt mit Pfirsich Saft

(je 0,1 l)

Wirtshaus Spritzer (0,20 l) 3.00

Holler, Zitronen, Minze

Gelber Muskateller Sparkling

(Mir Prickelt's) (0,1 l) 3.80

Weingut Reitmayer, Herrnbaumgarten

Sweet Power Mix (0,2 l) 3.90

alkoholfrei

Sweet Power (Hanfgetränk),

Beeren, Minze

Suppn

Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 3.40

Empfehlung: 1/16 Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman 2.00

A,C,G,L

Salbeicremesuppe

mit in Nussbutter gerösteten Walnüssen, italienischer Mozzarella und

Tomatconcassé 4.90

Empfehlung: Sauvignon Blanc 2018, 12,5 Vol.-%, Weingut Holzreiter 3.70

A,G,L,M

Gedeck Abends: € 3,50 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,

P-Lupine, R-Weichtiere



Vorspeisen

Kürbishumus (vegan)

mit gegrilltem Knoblauchbrot 8.60

M,N

Empfehlung: Gelber Muskateller Ried Maulavern 2019, 12,5 Vol.-%, Weingut Gessl 3.90

Beef Tatare

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 12.80

A,C,G

Empfehlung: Weinviertel DAC 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Kellerstöckl 4.50

Klane Grammlknödl

mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20

A,C,G

Empfehlung: Pfiff von der Hubertus Hausmischung 2.30

Hauptspeisen

Vegetarisch & Vegan

Zuchinispaghetti (vegetarisch)

mit Nüssen und Ziegenkäse vom Ziegenhof Klampfl, dazu Blattsalat 12,80

M,N

Empfehlung: Sauvignon Blanc 2018, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Holzreiter 4.10

Im ganzen geschmorter Hokkaido-Kürbis (vegan)

mit Portulaksalat und Kürbiscrème 14.80

G,M,N,O

Empfehlung: Weinviertel DAC 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frotzler 3.40

Fleisch und Fisch

In Hanföl poschierter Waller

auf Kürbis-Kochsalat 17,80

A,C,D

Empfehlung: Gemischter Satz 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Eichler 4,40

Gedeck Abends: € 3,50 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere



Gebackenes Wildhendl

mit Erdäpfel-Blatt-Salat 13.80

A,C,O

Empfehlung: Weinviertel DAC 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Kellerstöckl 4.50

Spätsommerliches Ziegenkitz-Ragout

mit Erdäpfelknödel in pikanten Butterbröseln 17.60

G

Empfehlung: Cuveé Rosenrot (ZW.BL,ME) 2017, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Weineck 3.90

Schnitzel in Hanfpanier

mit gemischtem Salat 11.80

A,C,G,L,O

Empfehlung: Gemischter Satz 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Eichler 4.40

Wirtshaus-Sparerips (im Smoker vorgegart)

mit Chilimarilli und Bratkartoffeln 15.50

G

Empfehlung: Cuvée 2017, trocken, 13,5 Vol.%, Weingut Schuckert 4.80

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 14.60

A,C,G,L

Empfehlung: Weinviertel DAC 2019, trocken, 12,5Vol.-%, Weingut Frotzler 3.40

Dry Age Steak (6 Monate gereift)

1.50 à dag

G

Empfehlung: Cuvée 2017, trocken, 13,5 Vol.%, Weingut Schuckert 4.80

Zwiebelrostbraten von der Beiried

kurz gebraten mit Speckbraterdäpfeln 19.20

A,G,L

Empfehlung: Cuveé Rosenrot (ZW.BL,ME) 2017, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Weineck 3.90

Rosa gebratenes Wild-Butterschnitzel

mit Hanf-Erdäpfelpürree und glasierten Karotten 16.70

A,C,G,

M,N

Empfehlung: Zweigelt Barrique, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Holzer 3.40

Gedeck Abends: € 3,50 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere



Nochspeis

Beeren-Tiramisu im Glas 4.80	A,G
Schokokoch <i>ca. 20 min</i>	A,C,G
<i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern</i> 6.40	
<i>Empfehlung: 1/16 Vintage 2016, 18 Vol.-%, süß, Weingut Christoph Bauer</i> 4.80	
Eispalatschinken 2 Stück	A,C,G
<i>mit Vanilleeis</i> 5.50	
Eiskaffee - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>warmer Kaffee und Schlagobers</i> 4.70	C,E,F,G
Wirtshausliebe - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>heiße Himbeeren und Schlagobers</i> 5.60	C,E,F,G
Swedy Deluxe - <i>Schokolade-, Haselnuss- und Stracciatella-Eis mit Swedywürfeln und Schlagobers</i> 6.20	C,E,F,G
Gemischtes Eis	C,E,F,G
<i>3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers</i> 4.70	
<i>ohne Schlagobers</i> 3.80	
Portion Waffeln 1.50	

Gedeck Abends: € 3,50 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere