



Speisekarte

Rindssuppe <i>mit Leberknödel oder Frittaten 3.40</i>	A,C,G,L
Kürbiscremesuppe <i>Speckchips und Kürbissalat 4.90</i> <i>Empfehlung: Sauvignon Blanc 2019, 13,0 Vol.-%, Weingut Autrieth 4.80</i>	A,G,L,M
Beef Tatare <i>mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 12.80</i> <i>Empfehlung: Weinviertel DAC Ried Nussberg 2019, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Diem 4.10</i>	A,C,G
Klane Grammlknödl <i>mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20</i> <i>Empfehlung: Pfiff von der Hubertus Hausmischung 2.30</i>	A,C,G
Kürbishumus (vegan) <i>mit gegrilltem Knoblauchbrot 8.60</i> <i>Empfehlung: Gelber Muskateller GEO 2019, 13,0 Vol.-%, Weingut Georg Toifl 3.60</i>	L,M
Im ganzen geschmorter Hokkaido-Kürbis (vegan) <i>mit Portulaksalat und Kürbiscreme 14.80</i> <i>Empfehlung: Weinviertel DAC 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Taubenschuss 5.40</i>	G,M,N,O
In Hanföl poschierter Waller <i>auf Kürbis-Kochsalat 17.80</i> <i>Empfehlung: Riesling 2019, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Detz 5.40</i>	A,C,D
Rosa gebratenes Wild-Butterschnitzel <i>mit Hanf-Erdäpfelpüree und glasierten Karotten 16.70</i> <i>Empfehlung: Zweigelt Barrique, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Holzer 3.40</i>	A,C,G, M,N
Gegrillte Wildentenbrust <i>auf cremigem Kürbisgemüse und karamellisiertem Chicorée 16.20</i> <i>Empfehlung: Mela Rossa Exklusiv 2015, 13,5 Vol.-%, Weingut Hahn</i>	A,C,G,L
Zwiebelrostbraten von der Beiried <i>kurz gebraten mit Speckbraterdäpfeln 19.20</i> <i>Empfehlung: Zweigelt 2016, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Semmler 5.80</i>	A,G,L

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

Gebackene Zwetschkenknödel <i>auf Zwetschkenkompott 6.40</i>	A,C,G
Schokokoch ca. 20 min <i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40</i>	A,C,G
Degustations-Käseteller 15.80	A,C,G
Apfelstrudel 4.00	C,E,F,G
Hanfaufwurf <i>mit Apfelkompott 5.60</i>	C,E,F,G

Da Klane Hunger

Belegte Brote 3.80	A,C,G
Gekochtes Rindfleisch <i>in Essig und Kernöl, Zwiebel, Gemüse 7.80</i>	
Wirtshaus Eierspeis <i>mit Zwiebel, Speck, Hanf und frischem Schnittlauch 1.60 je Ei</i>	C
Wirtshaus Toast <i>Schinken Käse Toast mit Speck, Spiegelei und Kernöl 6.00</i>	A,C,G

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