



Suppn

Rindssuppe <i>mit Leberknödel oder Frittaten</i>	€ 3,40	A,C,G,L
Topinamburcremesuppe <i>mit pochiertem Ei</i>	€ 4,90	A,G,L,M
Blunzensuppe <i>mit roten Rüben und Oberskren</i>	€ 4,90	A,G,L

Vorspeisen

Hirschcarpaccio <i>mit fermentierten Mairüben und Hanfvinaigrette</i>	€ 6,40	M,N
Beef Tatare <i>mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter</i>	€ 12,80	A,C,G
Klane Grammlknödl <i>mit Paradeis-Ingwer Kraut</i>	€ 7,80	A,C,G

Vegetarisch & Vegan

Gemüse-Bohnen-Eintopf (vegan) <i>mit Buchteln (vegetarisch)</i>	€ 7,80	A,C,M,N
Himmel und Erd“Äpfel“ <i>Süßkartoffelcreme, Erdäpfel-Oliven-Stampf, Apfel-Balsamico-Gröstel mit Zwiebel</i>	€ 14,80	A,M,N,O
Schwarze Tagliatelle <i>mit Räuchertofu auf Schwarzwurzelsoße</i>	€ 14,50	A,G

Gedeck nach Wahl: € 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



Fisch aus den Thayagewässern

- Karpfenpäckchen (Kindheitserinnerung vom Chef)** € 16,80 **D**
in Malzbier gedünstet mit Gemüsebouquet
- Zander mit gebackenem Blunzenknödel** € 18,20 **A,C,D,G**
und geschmorten Mairüben mit Lauchsafterl

Wildhendl vom Pankrazhof Familie Zimmer

- Gebackene Hendlhaxn** € 13,20 **A,C,O**
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat
- Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel** € 19,20 **A,C,G**
auf Saphianudeln, mit Jungweinschaum

Wild aus der Region

- Hirschragout** € 16,80 **A,C,G,L,M,O**
mit Semmelknödel und Preiselbeeren
- Rosa Wildhasenrücken** € 17,60 **A,C,G,O**
*mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und gebackenen
Linsen-Apfel-Nockerl*

Schwein aus der Region

- Schnitzel in Hanfpanier** € 11,80 **A,C,G,L,O**
mit gemischtem Salat
- Wirtshaus-Sparerips (im Smoker vorgegarrt)** € 14,50 **G**
mit Chilimarili und Bratkartoffeln
- Blunznravioli** € 10,20 **A,G,L,M,O**
auf Karottencreme mit Bergkäse und Blattsalat
- Weinviertler Blunzn gegrillt** € 9,80 **A,C,G**
mit Sauerkraut und Knödel

Gedeck nach Wahl: € 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



Rindfleisch Adolf Teinitzer und Eva Neuburger

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf <i>mit Semmelkren und Wurzelgemüse</i>	€ 14,60	A,C,G,L
Dry Age Steak (6 Monate gereift) <i>mit 2 Beilagen nach Wahl</i>	€ 1,40	à dag
Zwiebelrostbraten von der Beiried <i>kurz gebraten mit Speckbraterdäpfeln</i>	€ 17,20	A,G,L
Hanfthaler Wirtshausburger <i>vom Rind mit Spiegelei, rote Zwiebel, Speck und Coleslaw-Salat</i>	€ 12,00	A,C,G
Beilagen zur Wahl <i>Pommes / Bratkartoffeln / Grillgemüse / gemischter Salat / Blattsalat</i>	je € 3,00	C,G,M,N
Soßen <i>Pfeffer/ Knoblauch / Chilimarille / Ketchup / Majonäse</i>	je € 0,50	

Da Klane Hunger

Blattsalat <i>mit Putenstreifen in der Hanfpanier</i>	€ 9,80	A,L,M,O
Klannes Gulasch (ohne Gebäck)	€ 5,20	G,O
Belegte Brote	€ 3,80	A,C,G
Gekochtes Rindfleisch <i>in Essig und Kernöl, Zwiebel, Gemüse</i>	€ 7,80	
Wirtshaus Eierspeis <i>mit Zwiebel, Speck, Hanf und frischem Schnittlauch</i>	€ 1,60 je Ei	C
Wirtshaus Toast <i>Schinken Käse Toast mit Speck, Spiegelei und Kernöl</i>	€ 6,00	A,C,G

Gedeck nach Wahl: € 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