



Speisekarte

Rindssuppe A,C,G,L

mit Leberknödel oder Frittaten 3.80

Kürbiscremesuppe A,G,L,M

Speckchips und Kürbissalat 4.90

Empfehlung: Sauvignon Blanc 2019, 13,0 Vol.-%, Weingut Studeny 4.20

Beef Tatare A,C,G

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.80

Empfehlung: Weinviertel DAC Ried Lengen 2019, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Prechtl 3.80

Klane Grammlknödl A,C,G

mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.70

Empfehlung: Pfiff von der Hubertus Hausmischung 2.30

Kürbishumus (vegan) L,M

mit gegrilltem Knoblauchbrot 8.60

Empfehlung: Weißburgunder (Silberfloh), 12,5 Vol.-%, Weingut Wiesinger 3.20

Im ganzen geschmorter Hokkaido-Kürbis (vegan) G,M,N,O

mit Blattsalat und Kürbiscreme 13.80

Empfehlung: Grüner Veltliner 2019 "Alte Reben", trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Haindl-Erlacher 3.90

Forellenfilet in der Hanfkruste A,C,D

auf Topinamburcreme und Rotwein-Apfel 18.80

Empfehlung: Rosé Selektion 2019, 13,0 Vol.-%, Weingut Woditschka 3.20

Wild-Butterschnitzel A,C,G,

mit Hanf-Erdäpfelpürree und glasierten Karotten 16.70

M,N

Empfehlung: bl. Zweigelt Reserve 17, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Christoph Bauer 4.70

Rosa gebratener Wildschweinerücken A,C,G,L

auf cremigem Kürbisgemüse und karamellisiertem Chicorée 22.80

Empfehlung: Cuvée 2017 (Grand Cuvée), trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Eichberger 4.90

Wildschweinbraten im fruchtigen Gemüsesafterl A,G,L

mit Rotkraut und Semmelknödel 19.80

Empfehlung: Blaufränkisch 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Hufnagel 3.90

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



Unsere Klassiker

Schnitzel in Hanfpanier (aus der Schmalzpfanne)
mit gemischtem Salat 11.80

**A,C,G,
L,O**

Empfehlung: Weinviertel DAC Ried Lengen 2019, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Prechtl 3.80

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf
mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

A,C,G,L

Empfehlung: Grüner Veltliner 2019 "Alte Reben", trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Haindl-Erlacher 3.90

Zwiebelrostbraten von der Beiried
kurz gebraten mit Speckbraterdäpfeln 21.20

A,G,L

Empfehlung: Cuvée 2017 (Grande Cuvée), trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Eichberger 4.90

Nochspeis

Gebackene Topfen-Hanfknödel
auf Zwetschkenkompott 6.40

A,C,G

Schokokoch ca. 20 min
Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40

A,C,G

Degustations-Käseteller 15.80

A,C,G

Apfelstrudel 4.00

C,E,F,G

Hanfaufauf
mit Apfelkompott 8.60

C,E,F,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