

Mittagsteller

Mittwoch

Fleischgericht 9.20

Donnerstag

Vegetarisches/Veganes Gericht 8.20

Freitag

Fischgericht 12.20

Samstag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut **A,C,G,O** 11.80

Sonntag

Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle **A,C,G,O** 18.50

Abends

Überraschungsmenü

total regional

(lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen)

**Weinbegleitung mit
den exklusivsten Tropfen
des Weinviertels (1/16)**

3 Gänge:	38.00	15.00
4 Gänge:	48.00	20.00
5 Gänge:	58.00	25.00
6 Gänge:	68.00	30.00
7 Gänge:	78.00	35.00

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

Was das Weinviertel hergibt

Auch als Menü erhältlich

Frischkäseterrine A,G,O

mit Gierschpesto und fermentierten Wildkräutern 6.50

Empfehlung: Sauvignon&Muskat Retzbach 2020, trocken, 12,0 Vol.-%, Weingut Sonnenhügel 3.80

Brennesselcremesuppe D,G

mit gebeizter Forelle 4.90

Empfehlung: Riesling Falkensteiner Berggericht 2018, halbtrocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Luckner 3.70

Gemüse-Blüten-Consommé L,O

mit Zucchini-Salat 7.90

Empfehlung: Gelber Muskateller Reserve 2020, halbtrocken, 12,0 Vol.-%, Weingut Minkowitsch 4.80

Zanderfilet knusprig gebraten A,D,G

mit Koriander-Tagliatelle und Topinamburcreme 18.80

Empfehlung: Sauvignon&Muskat Retzbach 2020, trocken, 12,0 Vol.-%, Weingut Sonnenhügel 3.80

Wildhasenrücken rosa gebraten A,C,G,L

auf Selleriecreme, Erdäpfel-Pastinaken Kuchen
und eingelegten Marillen 22.40

Empfehlung: Merlot Barrique 2005, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Woditschka 5,00

Hanfsoufflé A,C,G,O

mit Kirschenkompott 7.20

Empfehlung: Riesling Auslese 2019, süß, 11,5 Vol.-%, Weingut Schwarzböck 1/16 4.60

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

Hanfhumus (vegan)

M,N,P

mit gegrilltem Knoblauchbrot und Giersch-Pesto 8.60

Empfehlung: Sauvignon&Muskat Retzbach 2020, trocken, 12,0 Vol.-%,
Weingut Sonnenhügel 3.80

Beef Tatare

A,C,G

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.20

Empfehlung: Weinviertel DAC Altenberg 2020, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Wunderer 3.90

Klane Grammlknödl

A,C,G

mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20

Empfehlung: Weinviertel DAC "Ried Kirchthal" 2020, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Eichberger 4.90

Rindssuppe

A,C,G,L

mit Leberknödel oder Vollkorn-Frittaten 3.80

Empfehlung: Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman1/16 2,00

Vegetarisch & Vegan

Zweckerl und Fisolen (vegan)

M,N

mit Blattsalat 10.80

Empfehlung: St. Laurent Rosé 2020, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Stich 4,80

Gemüse-Linsen-Eintopf (vegan/vegetarisch)

G,M,N,O

mit fermentiertem Gemüse

(gebackenem Ziegenkäse und pochiertem Ei) 14.80

Empfehlung: Weinviertel DAC Altenberg 2020, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Wunderer 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

Fleisch und Fisch

Knusprig gegrillter Karpfen

A,C,D

mit Erdäpfel-Kren-Pürree und Kernöl 17.80

Empfehlung: Riesling Falkensteiner Berggericht 2018, halbtrocken, 13,0 Vol.-%,
Weingut Luckner 3.70

Hendl Burger vom Bio Freilandhendl 16.50

A,C,O

mit Spinat aus dem Garten Eden, Spiegelei, Hanf-Senf-Dip, Zwiebel und
Bergkäse Chip

Empfehlung: St. Laurent Rosé 2020, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Stich 4,80

Wirtshaus-Spareribs

mit Bratkartoffeln und Chilli-Marilli-Soße 15.50

Empfehlung: Blauburger Exquisit 2016, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Schulz 4.80

Schnitzel in Hanfpanier

A,C,G,L,O

mit gemischtem Salat 11.80

Empfehlung: Weinviertel DAC "Ried Kirchthal" 2020, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Eichberger 4.90

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

A,C,G,L

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

Empfehlung: Platter Zweigelt 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Fidesser 3.70

Dry Age Steak (Schwein oder Rind) 6 Monate gereift

mit Grillgemüse und Bratkartoffel 1.50 à dag

Empfehlung: Merlot Barrique 2005, trocken, 13,0 Vol.-%,
Weingut Woditschka 5,00

Zwiebelrostbraten von der Beiried

A,G,L

kurzgebraten, mit Speckbraterdäpfeln 21.20

Empfehlung: Blauburger Exquisit 2016, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Schulz 4.80

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

Schokokoch <i>ca. 20 min</i> <i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern</i> 6.40 <i>Empfehlung:</i> <i>Vintage 2016, süß, 18,0 Vol.%, Weingut Bauer 1/16</i> 4.80	A,G
Heidelbeer-Hanf-Schnitte 4.50 <i>Empfehlung:</i> <i>1/16 Vintage 2016, 18 Vol.-%, süß, Weingut Christoph Bauer</i> 4.80	A,C,G
Hausgemachte Powidlbuchteln <i>mit Vanillesoße</i> 6.20 <i>Empfehlung:</i> <i>Riesling Auslese 2019, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Schwarzböck 1/16</i> 4.60	A,G
Frischer Kaiserschmarrn <i>ca. 30 Min.</i> <i>mit Kompott</i> 8.20	A,C,G,O
Eispalatschinken (mit Vollkornmehl vom Biohof Schmidt) 2 Stück <i>mit Vanilleeis</i> 5.50	A,C,G
Eiskaffee - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>warmer Kaffee und Schlagobers</i> 5.30	E,F,G
Wirtshausliebe - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>heiße Himbeeren und Schlagobers</i> 5.90	E,F,G
Swedy Deluxe - <i>Schokolade-, Haselnuss- und Stracciatella-Eis mit Swedywürfeln und Schlagobers</i> 6.80	E,F,G
Gemischtes Eis <i>3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers</i> 4.70 <i>ohne Schlagobers</i> 3.80	E,F,G
Portion Waffeln 1.50	

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

vom Herbst für daham oda an Freind

Beuschl	A,C,G
Irish Stew vom Herbst Lamm	C,E,F,G
Szegediner Gulasch vom Berglhof-Schwein	
veganer Linseneintopf	C,E,F,G
Leberknödelsuppe	C,E,F,G
Rindsgulasch	C,E,F,G
Gekochtes Rindfleisch aus dem Suppentopf	
Kuttelflecksuppe	
serbische Kutteln	

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