

## 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 (ab 17 Uhr)

**total regional**

**(lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen)**

		Weinbegleitung mit den exklusivsten Tropfen des Weinviertels (1/16)	Weinbegleitung „was der Keller grad hergibt“ (1/16)
<b>3 Gänge:</b>	<b>38.00</b>	<b>15.00</b>	<b>10.00</b>
<b>4 Gänge:</b>	<b>48.00</b>	<b>20.00</b>	<b>13.00</b>
<b>5 Gänge</b>	<b>58.00</b>	<b>25.00</b>	<b>16.00</b>
<b>6 Gänge</b>	<b>68.00</b>	<b>30.00</b>	<b>19.00</b>
<b>7 Gänge</b>	<b>78.00</b>	<b>35.00</b>	<b>21.00</b>

*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*

## Aus aktuellem Anlass

### Lauwarme geräucherte Forelle

A,G,L,M,O

in Apfel-Balsam-Marinade, mit Antipasti vom Kürbis und Pastinake,  
serviert mit Schnittlauch-Velouté 10,80

Empfehlung: Riesling "Ried Köhlberg" 2020, trocken, 13 Vol.-%,  
Weingut Hofbauer-Schmidt 4.30

### Kürbiscremesuppe

A,C,G,L

mit Blunzn-Wantan und geschmortem Lauch 4.90

Empfehlung: Cuvée Weiss "Goldfisch" (Grüner Veltliner, Traminer) 2020, trocken,  
11,5 Vol.-%, Weingut Zillinger 5.70

### Lauwarm geschmorter Sellerie

L,N

auf Rote Rüben-Pesto mit Krenschaum und geröstetem Sesam 7.90

Empfehlung: Weinviertel DAC "Ried Galgenberg" 2020, trocken, 13,0 Vol.-%,  
Weingut Edlinger 4.10

### Gebackene Hecht-Nockerl

A,D,G

auf Rote Rüben-Gnocchi mit Karfiol-Creme, marinierten Radieschen und  
grünem Radieschen-Schaum 16.50

Empfehlung: Zweigelt Rosé 2019, trocken, 12 Vol.-%,  
Weingut Holzreiter 3.00

### Wildschweintrüben rosa gebraten

A,L

auf Kürbis-Ragout mit Kohl-Zwetschken-Speck Gröstl 22.40

Empfehlung: Zweigelt "Kalk & Löss" 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frank 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

## Vorspeisen und Suppen

- Hanfhumus (vegan)** **M,N,P**  
*mit gegrilltem Knoblauchbrot und Giersch-Pesto 8.60*  
*Empfehlung:* Weinviertel DAC 2020, trocken, 12,5 Vol.%,  
 Weingut Schuckert 4.50
- Beef Tatare** **A,C,G**  
*mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.20*  
*Empfehlung:* Chardonnay "Ried Sonnenseite" 2019, trocken, 11,5 Vol.-%,  
 Weingut Reitmayer 4.20
- Klane Grammlknödl** **A,C,G**  
*mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20*  
*Empfehlung:* Zweigelt Rosé 2019, trocken, 12 Vol.-%,  
 Weingut Holzreiter 3.00
- 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)** **A,M,N**  
*mit Blattsalat 10.80*  
*Empfehlung:* Chardonnay "Ried Sonnenseite" 2019, trocken, 11,5 Vol.-%,  
 Weingut Reitmayer 4.20
- Gemüse-Linsen-Eintopf (vegan/vegetarisch)** **G,M,N,O**  
*wahlweise mit gebackenem Frischkäse und pochiertem Ei 13.80*  
*Empfehlung:* Riesling "Ried Köhlberg" 2020, trocken, 13 Vol.-%,  
 Weingut Hofbauer-Schmidt 4.30

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: Chardonnay "Ried Sonnenseite" 2019, trocken, 11,5 Vol.-%,  
Weingut Reitmayer 4.20

### Hendl Burger vom Bio Freilandhendl 16.50

A,C,O

mit Spinat, Spiegelei, Hanf-Senf-Dip, Zwiebel und Bergkäse Chip

Empfehlung: Weinviertel DAC 2020, trocken, 12,5 Vol.%,  
Weingut Schuckert 4.50

### Wirtshaus-Spareribs

mit Bratkartoffeln und Chilli-Marilli-Soße 15.50

Empfehlung: Cuvée Naliub Reserve (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) 2017, trocken,  
13,5 Vol.-%, Weingut Pröglhöf 6,10

### Schnitzel in Hanfpanier

A,C,G,L,O

mit gemischtem Salat 11.80

Empfehlung: Weinviertel DAC "Ried Galgenberg" 2020, trocken, 13,0 Vol.%,  
Weingut Edlinger 4.10

### Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

A,C,G,L

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

Empfehlung: Zweigelt Rosé 2019, trocken, 12 Vol.-%,  
Weingut Holzreiter 3.00

### Dry Age Steak vom Schwein

mit Grillgemüse und Bratkartoffel: 0,60 à dag

Empfehlung: Zweigelt "Kalk & Löss" 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frank 3.90

### Zwiebelrostbraten von der Beiried

A,G,L

kurzgebraten, mit Speckbraterdäpfeln 21.20

Empfehlung: Cuvée Naliub Reserve (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) 2017, trocken,  
13,5 Vol.-%, Weingut Pröglhöf 6,10

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

Alle unsere "Leckereien" werden mit  
Vollkornmehl vom Biohof Schmidt hergestellt.

<b>Schokokoch</b> ca. 20 min Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40 <i>Empfehlung:</i> Vintage 2016, süß, 18,0 Vol.%, Weingut Bauer 1/16 4.80	<b>A,G</b>
<b>Heidelbeer-Hanf-Schnitte</b> 4.50 <i>Empfehlung:</i> 1/16 Vintage 2016, 18 Vol.-%, süß, Weingut Christoph Bauer 4.80	<b>A,C,G</b>
<b>Hausgemachte Powidlbuchteln</b> mit Vanillesoße 6.20 <i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20	<b>A,G</b>
<b>Frischer Kaiserschmarrn</b> ca. 30 Min. mit Kompott 8.20 <i>Empfehlung:</i> Roter Traminer Beerenauslese 2019, süß, 6 Vol.%, Weingut Urban 1/16 6.20	<b>A,C,G,O</b>
<b>Palatschinken (mit Vollkornmehl vom Biohof Schmidt) 2 Stück</b> mit Marillenmarmelade 5.50 <i>Empfehlung:</i> Roter Traminer Beerenauslese 2019, süß, 6 Vol.%, Weingut Urban 1/16 6.20	<b>A,C,G</b>
<b>Gebackene Nougatknödel</b> auf Hollerkoch mit Sauerrahm-Topfen Sorbet 7.70 <i>Empfehlung:</i> Schretenperg Cuvée 2017, halbtrocken, 11,5 Vol.%, Sektellerei Madl 0,1l 4.80	<b>A,C,G</b>
<b>Hanfsoufflé</b> mit Zwetschken-Kompott 7.20 <i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20	<b>A,C,G,O</b>

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

Da unser Sortiment öfter wechselt, bitten wir Sie,  
bei Interesse unser Servicepersonal zu Fragen. Danke!

500g Gläser €7,50  
800g Gläser €11,50  
1000g Gläser €13,50  
Pfand €3,-

<b>Beuschl</b>	<b>A,C,G</b>
<b>Irish Stew vom Herbst Lamm</b>	<b>C,E,F,G</b>
<b>Rindsbraten</b>	<b>A,G,L,M</b>
<b>veganer Linseneintopf</b>	<b>C,E,F,G</b>
<b>Rindsgulasch</b>	<b>C,E,F,G</b>

*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*