

## 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)**

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

<p><b>Hirschcarpaccio</b> mit eingelegten Hokkaido-Kürbis, cremiger Sanddornsauce und Selleriestroh 12.80</p> <p><i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner DAC vom Urgestein 2020, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Stift 3,90</p>	<p><b>A,G,L,O</b></p>
<p><b>Petersilwurzelsuppe</b> mit Pernot-Schaum und Petersil-Erdäpfel-Küchlein 4.90</p> <p><i>Empfehlung:</i> Gemischter Satz "Alte Tradition" 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Urban 4,80</p>	<p><b>A,C,G,L</b></p>
<p><b>Kalbskopf im Brotmantel</b> mit Rotweibirnen und Schnittlauchsauce 8.90</p> <p><i>Empfehlung:</i> Weißburgunder "Ried Seeleiten" 2019, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Georg Toifl 6,10</p>	<p><b>A,C,G,L, M</b></p>
<p><b>Karamellierter Chicorée</b> mit Apfel-Rettich-Salat 6.90</p> <p><i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner DAC vom Urgestein 2020, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Stift 3,90</p>	<p><b>G,L,M</b></p>
<hr/>	
<p><b>Gedünsteter Rollmops von der Forelle</b> auf knusprig gegrilltem Blunzn-Radl, mit Chilli-Birne und sämiger Erbsen Sauce 16.50</p> <p><i>Empfehlung:</i> Welschriesling 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Seidl am Dach 5,00</p>	<p><b>A,D,G,L, M,O</b></p>
<p><b>Lamröllchen nach Art des Hauses</b> mit Rosmarin-Paradeiser Fülle, Karottencreme, glasierte Kaiserschoten &amp; Perlenzwiebel 22.40</p> <p><i>Empfehlung:</i> Cuvée Rot "Ried Hüttenberg" 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Hindler 5,60</p>	<p><b>G,L,M,O</b></p>
<p><b>Geschmorte Schulter von der Wagyu Kalbin</b> mit Süßkartoffel-Stampf und mit Schwammerl gefüllte Krautroulade 21.20</p> <p><i>Empfehlung:</i> Merlot Reserve 2016, trocken, 15 Vol.-%, Weingut Autrieth 5,80</p>	<p><b>G,L,M,O</b></p>

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 Bärlauch-Pesto 8.60*  
*Empfehlung:* Gemischter Satz "Alte Tradition" 2019, trocken,  
 12,5 Vol.-%, Weingut Urban 4,80
- Beef Tatare** **A,C,G**  
*mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.60*  
*Empfehlung:* Grüner Veltliner "Alte Reben" 2019, trocken, 13 Vol.-%,  
 Weingut Haindl-Erlacher 6.10
- Klane Grammlknödl** **A,C,G**  
*mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20*  
*Empfehlung:* Weißburgunder "Ried Seeleiten" 2019, trocken, 13,5 Vol.-%,  
 Weingut Georg Toifl 6,10
- 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:* Grüner Veltliner DAC vom Urgestein 2020, trocken, 13 Vol.-%,  
 Weingut Stift 3,90
- Gemüse-Linsen-Eintopf (vegan/vegetarisch)** **G,M,N,O**  
*wahlweise mit gebackenem Frischkäse und pochiertem Ei 13.80*  
*Empfehlung:* Gemischter Satz "Alte Tradition" 2019, trocken,  
 12,5 Vol.-%, Weingut Urban 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

## Fleisch und Fisch

### Knusprig gegrillter mährischer Karpfen

A,C,D

mit Erdäpfel-Kren-Pürree und Kernöl 17.80

Empfehlung Welschriesling 2019, trocken, 12,5 Vol.-%,  
Weingut Seidl am Dach 5,00

### Coq au Vin

L,M,O

mit Pilzen und Schmorrgemüse 16.50

Empfehlung Weißburgunder "Ried Seeleiten" 2019, trocken, 13,5 Vol.-%,  
Weingut Georg Toifl 6,10

### Pfeffer-Steak von der regionalen Sau

G,L,M,O

mit Grillgemüse und Pommes 17,70

Empfehlung: Zweigelt Classic 2015, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Woditschka 5,10

### Schnitzel in Hanfpanier

A,C,G,L,O

mit gemischtem Salat 11.80

Empfehlung Grüner Veltliner "Alte Reben" 2019, trocken, 13 Vol.-%,  
Weingut Haindl-Erlacher 6.10

### Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

A,C,G,L

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

Empfehlung: Zweigelt Classic 2015, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Woditschka 5,10

### Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel: 1,50 à dag

Empfehlung: Merlot Reserve 2016, trocken, 15 Vol.-%, Weingut Autrieth 5,80

### Zwiebelrostbraten von der Beiried (AMA Gütesiegel)

A,G,L

kurzgebraten, mit Speckbraterdäpfeln 21.20

Empfehlung Cuvée Rot "Ried Hüttenberg" 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Hindler 5,60

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

## Nochspeis

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

<b>Schokokoch</b> ca. 20 min <i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern</i> 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> Roter Traminer Beerenauslese 2019, süß, 6 Vol.%, Weingut Urban 1/16 6.20	<b>A,C,G</b>
<b>Weinbeerl-Strudel</b> <i>mit Joghurtparfait und Orangen-Salat</i> 7,80 <i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20	<b>A,C,G</b>
<b>Winterzauber</b> <i>Lebkuchen-Zwetschkendessert mit Bratapfel im Glas serviert</i> 5,50 <i>Empfehlung:</i> Roter Traminer Beerenauslese 2019, süß, 6 Vol.%, Weingut Urban 1/16 6.20	<b>A,C,G</b>
<b>Palatschinken (mit Vollkornmehl vom Biohof Schmidt) 2 Stück</b> <i>mit Marillenmarmelade</i> 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> <i>auf Zwetschkenröster, mit Sauerrahm Sorbet und Kürbiskernlikör</i> 7.70 <i>Empfehlung:</i> 1/16 Vintage 2016, 18 Vol.-%, süß, Weingut Christoph Bauer 4.80	<b>A,C,G</b>
<b>Hanfsoufflé</b> <i>mit Quitten-Sorbet, Quitten-Käse und Apfelmus</i> 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

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,-

**Kuttelflecksuppe A,L,M**

**Karotten-Ingwer Suppe G,L,M**

**Beuschl A,L,M**

**Irish Stew vom Herbst Lamm L,M**

**Rindsbraten L,M,O**

**Veganer Gemüse-Linseneintopf L,M**

**Rindsgulasch L,M**

**Wildschweinrollbraten L,M,O**

**Wildschweinragout L,M,O**

**Wildschwenzegediner L,M**

**Pasta Asciutta G,L**

**Rindfleisch aus dem Suppentopf L,M**

**Rindsrouladen L,M,O**

**Kürbisgulasch L,M**

**Salami vom Herbst Lamm klein € 8,90**

**Salami vom Herbst Lamm groß € 19,50**

*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*