

Mittagsteller

Mittwoch

- Gebackene Leber mit Mayonnaise-Salat 7.80
- Geröstete Nierndln oder Leber mit Petersilerdäpfel 7.80
- Hirn mit Ei 7.80

Donnerstag

- Knödel mit Ei 7.80
- Gebackene Bergkäseknödel mit Kräuterdip und Blattsalat 7.80
- Hausgemachte Germknödel mit saisonaler Fülle und Vanillesauce 7.80

Freitag

- Zweckerl und Fisolen 7.80
- Forelle „Blau“ Hohl ausgelöst, gefüllt mit Gemüse dazu Petersilerdäpfel 13.00

Samstag

- Herbstburger vom Rind mit Speck, Cheddar, Coleslawsalat und Zwiebel 12.20

Sonntag

- Rollbraten vom Herbst-Lamm auf Erdäpfel-Kapern-Stampf, glasierten Zucchini und fermentierten Radieschen 18.50

Überraschungsmenü (ab 17 Uhr)

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

Unsere nächsten Termine:

14.-27. September: Betriebsurlaub

1. Oktober: Herbstfest ab 18 Uhr

15. Oktober: Wild auf Wild ab 17 Uhr

4. November: Weinquartier on Tour / Natural Wines ab 19 Uhr

11. November: Ganslessen bei Kerzenschein ab 19 Uhr

23.–25. November: Hasensoß' Essen ganztags

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

Suppen und Vorspeisen

Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 4.20

Empfehlung: Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman1/16 2.00

A,C,G,L

Eierschwammerlcremesuppe

mit poschiertem Ei und gerösteten Eierschwammerln 5.10

Empfehlung: Gelber Muskateller GEO 2021, trocken, 12 Vol.-%,
Weingut Toifl 3.60

A,C,G,L,M

Eierschwammerl-Tatar

mit Senf-Mayonnaise, Toastbrot und Butter 10.20

Empfehlung: Gelber Muskateller GEO 2021, trocken, 12 Vol.-%,
Weingut Toifl 3.60

C,G,L

Kohlrabiacarpaccio

mit Champignonmarinade, karamelisiertem, veganem Käse und frischen
Wildkräutern 7.80

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Heinzl-Gettinger 3.50

L,M,O

Beef Tatar

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.60

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Hahn 5.40

A,C,G

Antipastiteller

vom heimischen Gemüse 9.80

Empfehlung: Riesling "Bisamberg-Kreuzenstein" 2020, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Schwarzböck 5.70

L,O

Hauptspeisen

Zucchini spaghetti (vegan)

mit veganem Käse und Blattsalat 14.80

Empfehlung: Gelber Muskateller GEO 2021, trocken, 12 Vol.-%,
Weingut Toifl 3.60

A,C,G,L

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

Empfehlung: Zweigelt "Platter Rieden" 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Fidesser 4.00

A,C,G,L

Saltimbocca vom Herbst-Lamm

auf Thymianpolenta, Ofenparadeiser und Zucchini Salat 19.80

Empfehlung: Riesling "Bisamberg-Kreuzenstein" 2020, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Schwarzböck 5.70

G,N

Schnitzel in Hanfpanier

mit gemischtem Salat 12.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Heinzl-Gettinger 3.50

A,C,G,L,O

Pfeffer-Steak von der regionalen Sau

mit Grillgemüse und Pommes 18.80

Empfehlung: Zweigelt "Platter Rieden" 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Fidesser 4.00

G,L,M,O

Gebrautes Forellenfilet

auf Dinkelreisrisotto 18.20

Empfehlung: Riesling "Bisamberg-Kreuzenstein" 2020, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Schwarzböck 5.70

A,C,D

Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel 1.60 à dag

Nochspeis

Schokokoch <i>ca. 20 min</i>	A,C,G
<i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40</i>	
<i>Empfehlung: Vintage 2016, süß, 18,0 Vol.%, Weingut Bauer 1/16 4.80</i>	
Heidelbeer-Hanf-Schnitte 4.50	A,C,G
<i>Empfehlung: Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20</i>	
Schokotarte	C,G
<i>mit geschmortem Pfirsich 6.20</i>	
<i>Empfehlung: Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20</i>	
Beerentiramisu	C,G
<i>mit Hanfcrumble 5.20</i>	
<i>Empfehlung: Eros Likörwein 2017 süß, 18 Vol.%, Weingut Preyer 1/16 4.30</i>	
Eiskaffee - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>warmer Kaffee und Schlagobers 5.50</i>	C,E,F,G
Wirtshausliebe - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>heiße Himbeeren und Schlagobers 5.90</i>	C,E,F,G
Swedy Deluxe - Schokolade-, Haselnuss- und Stracciatella-Eis mit <i>Swedywürfeln und Schlagobers 6.80</i>	C,E,F,G
Gemischtes Eis	C,E,F,G
<i>3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers 5.20 ohne Schlagobers 4.50</i>	
Portion Waffeln 1.80	

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

Vom Herbst für daham

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

400/500g Gläser €7,50

800g Gläser €11,50

1000g Gläser €13,50

Pfand €3,-

Kuttelflecksuppe A,L,M

Beuschl A,L,M

Rindsbraten L,M,O

Veganes Beuschel L,M

Rindsgulasch L,M

Wildschweinrollbraten L,M,O

Pasta Asciutta G,L

Rindfleisch aus dem Suppentopf L,M

Lammpolpetti in Tomatensoße C,G,M