

Mittagsteller

Mittwoch

Gebackene Leber mit Mayonnaise-Salat 9.80
Geröstete Nierndln oder Leber mit Petersilerdäpfel 9.80
Hirn mit Ei 9.80

Donnerstag

Knödel mit Ei 8.80
Hausgemachte Germknödel mit saisonaler Fülle und Vanillesauce 9.80

Freitag

Zweckerl und Fisolen 8.80
Gulasch mit Hanfspätzle, Rahm und Essiggurkerl 13.80

Samstag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut 12.80

Sonntag

Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle 22.10

Unsere nächsten Termine:

- 1.-12. Februar 2023: Urlaub
- 22. Februar 2023: Heringsschmaus ab 17 Uhr
- 4. März 2023: Sautanz von 11-16 Uhr
- 1. April 2023: Bierfrühling beim Herbst ab 17 Uhr
- 9. April 2023: Ostersonntag mit speziellen Schmankerln

Saisonalles beim Herbst

(Als 4-Gang-Menü €52 oder À la Carte)

Blunznravioli

A,C,G,L,M

auf Karottencreme mit Bergkäse und Blattsalat 10.50

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 "Ried Altenberg", trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Prechtl 4.80

Gedünsteter Rollmops von der Forelle

A,D,G,L,M,O

auf knusprig gegrilltem Blunzn-Radl, mit Chilli-Birne und sämiger Erbsen Sauce 14.50 (Auch als Hauptspeise möglich 19.80)

Empfehlung: Riesling "Hagenbrunn" BIO 2021, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Schwarzböck 6.00

Lammschlögel, kurz gebraten

G,L,M

auf Specklinsen, mit glacierten Karottengemüse und Hagenbutten-Quitten-Chutney 22.50

Empfehlung: Cuvée Hadres 2019, trocken, 14,5 Vol.-%,
Weingut Atrieth 5.90

Apfelstrudel gedünstet

A,C,O

mit Schneehaube, auf Beeren-Rumtopf 10.20

Empfehlung: Chardonnay Beerenauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

Überraschungsmenü (ab 17 Uhr)

Lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen.

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

3 Gänge	42.50	16.40
4 Gänge	52.50	21.40
5 Gänge	62.50	26.40
6 Gänge	72.50	31.40
7 Gänge	82.50	36.40

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*

Vegetarisches beim Herbst (Als 4-Gang-Menü €38 oder À la Carte)

Topinamburcremesuppe (vegan)

mit Schwarzbrot-Chips und frischer Kresse 6.10

Empfehlung: Chardonnay "Ried Hinterholz" 2021, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Gruber 5.90

M

Kichererbsen-Kraut-Roulade (vegan)

mit sämigem Zwiebelsaft 11.40 (Auch als Hauptspeise möglich 17.40)

Empfehlung: Grauer Burgunder BIO 2020, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Christoph
Bauer 5.80

L,M

Beet-Wellington

mit Vogelbeerjus und Rettichsalat 15.40

Empfehlung: Zweigelt "Selection" 2019, trocken, 14 Vol.-%, Weingut Familie
Schulz 6.40

A,C,G,M

Hanf-Soufflé

mit Apfelkompott 9.80

Empfehlung: Chardonnay Beerenauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

A,C,G,O

Veganes Gericht des Monats

Gemüse-Linsen-Eintopf (vegan/vegetarisch)

wahlweise mit gebackenem Frischkäse und pochiertem Ei 13.80

G,M,N,O

Die Klassiker beim Herbst

(Als 4-Gang-Menü €45 oder À la Carte)

Klane Grammlknödl

mit Paradeis-Ingwer Kraut 9.20

A,C,G

Empfehlung: Grüner Veltliner "Opa Mitzi" 2022, trocken, 12,5 Vol.-%,

Weingut Schodl 3.90

Knusprig gegrillter mährischer Karpfen

mit Erdäpfel-Kren-Pürree und Kernöl 14.50 (Auch als Hauptspeise
möglich 19.80)

A,C,D

Empfehlung: Riesling "Hagenbrunn" BIO 2021, trocken, 13 Vol.-%,

Weingut Schwarzböck 6.00

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 19.60

A,C,G,L

Empfehlung: Chardonnay "Ried Hinterholz" 2021, trocken, 13,5 Vol.-%,

Weingut Gruber 5.90

Heidelbeer-Hanf-Schnitte 6.20

A,C,G

Empfehlung: Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80

Wir empfehlen als Aperitif:

Manhattan Whiskey und Wermut

Altbewährtes beim Herbst

Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 5.20

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

A,C,G,L

Beef Tatar

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 14.60

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 "Ried Altenberg", trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Prechtl 4.80

A,C,G

Regionales Schweinskarree-Steak

mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Pommes 19.80

Empfehlung: Zweigelt "Selection" 2019, trocken, 14 Vol.-%,
Weingut Familie Schulz 6.40

G,L,M,O

Hendlburger

mit Erdäpfel-Wedges, Speck, Cheddar, Coleslawsalat, Zwiebel und Ketchup vom Nigl 16.80

Empfehlung: Chardonnay "Ried Hinterholz" 2021, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Gruber 5.90

A,C,G,L,O

Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel 1.80 à dag

Empfehlung: Cuvée Hadres 2019, trocken, 14,5 Vol.-%,
Weingut Autrieth 5.90

Schnitzel in Hanfpanier

mit gemischtem Salat 13.40

Empfehlung: Grauer Burgunder BIO 2020, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Christoph
Bauer 5.80

A,C,G,L,O

Schokokoch (ca. 20 min)

Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 8.30

Empfehlung: Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80

A,C,G