



|Natürlich traditionell genießen... ...ein bisschen mehr als Wirtshaus|

Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation.
So kann man die Küchenlinie unseres Hauses beschreiben.
Zwei Generationen gehen unterschiedliche Wege, verfolgen aber das gleiche Ziel.
Kochen ist Leidenschaft und diese Leidenschaft ergibt den Genuss am Gaumen.
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie die Zeit bei uns.

Von der Wirtshauskultur zum „Top Wirt des Jahres 2016“ gekürt,
vom Gaullt Millau mit 3 Hauben und von Falstaff mit 2 Gabeln ausgezeichnet.
All dies ist für uns eine sehr große Ehre und Belohnung,
für die Bemühungen der vergangenen Jahre.

DANKE

Familie Essl & Team

|Wirtshaus für Daheim,... ...perfekt, um die Vorratskammer zu füllen|

- |**Hausbrot** mit Dinkel und Waldstaudekorn 500g - 6.90|
- |gekochter **Hausspeck** vom Gedeck 500g - 13.50|
- |weißer **Spargel** süß sauer eingelegt Glas/350ml - 8.90|
- |**Senfgurken** mit Kurkuma und rotem Paprika eingelegt Glas/350ml - 6.50|
- |**Marillenmarmelade** vom Chef persönlich eingekocht Glas/200ml - 4.50|
- |**Hollerkoch** mit Zwetschke Glas/350ml - 6.50|

Unsere Küchenzeiten

Mittwoch bis Freitag - 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00
Samstag - 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 21:00
Sonntag - 11:30 bis 15:00

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!*

Genuss Menü

.ein bisschen mehr als Wirtshaus.

.Sommerkürbis.

Fisolen | Paradeiser | Käferbohnen

12.50

.Ramsauer Lachsforelle.

Bio Lachsforelle von Gerhard Wolf

Gurke | Buttermilch | Rettich

13.50

.gerösteter Karfiol.

Eidotter | Forellenkaviar | Babyspinat

13.50

.Reh & Heublume.

Eierschwammerl | Urkarotte

13.90

.Kaninchen.

rosa gebratener Rücken

Porto Bello Pilz | Spitzpaprika | Kichererbse

28.50

.Zitronen Tarte.

Weingarten Pfirsich | Melisse

10.50

.Käse vom Brett.

Kuh | Ziege | Schaf

14.90

Wählen Sie nach Lust & Laune

4 Gänge 52.00 || 5 Gänge 62.00 || 6 Gänge 72.00 || 7 Gänge 82.00

für den ersten Hunger

.Gedeck.

gesalzene Vorarlberger Heumilch Butter
aufgeschlagener Frischkäse
gekochter HausSpeck & unsere Senfgurken
Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum aus Rohrendorf
p.P.: 3.80
(nur tischweise möglich)

.Beef Tartar.

Senfcreme | süß saures Gemüse | knuspriger Bäcker Toast
Vorspeise 13.50
Zwischengericht 8.50

.gebratene Gänseleber.

Gänseleber Praline | Blunznbrïoché | Wachauer Marille
16.90

.Grammelknöderl.

Sauerkraut | Safterl
1 Stk. 7.50

.Wachauer Fischsuppe.

Röstbrot | Chili Creme
9.50

.Kraftsuppe.

ehrlich gekochte Rindsuppe aus viel Fleisch und Knochen
mit 3erlei österreichischen Einlagen
5.80

.Frittatensuppe.

ehrlich gekochte Rindsuppe aus viel Fleisch und Knochen
mit hausgemachten Frittaten
5.20

im Butterschmalz gebackenes

.Chef's Backhenderl.

unsere Spezialität

½ Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken

Erdäpfel Rahmgurken Salat

16.50

.Original Wiener Schnitzel.

vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel

19.80

.Schnitzel.

gebacken | vom NÖ Schwein | Petersilienerdäpfel

12.90

.Cordon Bleu.

vom NÖ Schwein

mit Wachauer Schinken und Gouda gefüllt | Petersilienerdäpfel

15.90

.Kalbsleber.

knusprig gebacken

Erdäpfel Rahmgurken Salat | Sauce Tartar

19.80

.Winzer.Salat.

*Erdäpfelsalat | Blattsalat | Rohkost | Kernöl
gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier*

15.50

Neues, Klassiker & Innereien

.Steinpilz Pasta.

frische Pasta | rahmige Steinpilze | Basilikum
19.80

.gebratenes Saiblingsfilet.

Bio Seesaibling von Gerhard Wolf
Frischkäse Ravioli | Sommergemüse
26.90

.Rinderfilet.

rosa gebraten | vom Simmentaler Rind
Speckfisolen | Erdäpfel Gratin
31.90

.knusprige Landhendlbrust.

mit Rohschinken gebraten
cremige Waldpilz Tarhonya | junger Spinat
17.50

.Kalbsbrat'l.

12h geschmortes Schulterscherzl
glasierte Karotte | Steinpilz Reis
22.80

.Tafelspitz.

vom Kremstaler Milchkalb
cremiger Spinat | Wurzelgemüse | Erdäpfelschmarr'n
19.80

.Kalbsrahmbeuscherl.

unser Innereien Klassiker
Semmelknöderl | Zitronen Rahm
Vorspeise 12.00 | Hauptspeise 17.00

.geröstete Kalbsleber.

Zwiebelsafterl | Erdäpfelpüree | glasierter Apfel
19.80

was Süßes geht immer

.Zitronen Tarte.

Weingarten Pfirsich | Melisse

10.50

.Topfenstrudel Soufflé.

Vanille | Marille

10.50

.Schoko Brownie.

Salzkaramell | Erdnuss

10.50

.Creme brûlée.

gluten & lactosefrei

Waldbeersorbet

8.50

.Palatschinke.

gefüllt mit Wachauer Marillenmarmelade

4.50

.Wachauer Schnitte.

Nuss-Marille-Schoko

6.50

.Eiskaffee.

Vanilleeis | Kaffee | Schlagobers

6.50

.Hausgemachte Sorbets.

Waldbeer | Zitrone | Marille

.Eis.

Bourbon Vanille | Haselnuss | Joghurt | Salzkaramell

pro Kugel 2.00

.Käse vom Brett.

Kuh | Ziege | Schaf

14.90