



Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit 3,80 €

... **Frittaten** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Leberknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

... **Kaspressknödel** 🌾🥚🥛🥬🍅

Die österreichische Küche

Warum nicht Wiener Schnitzel?

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt. Für das klassische Wiener Schnitzel verwendet man Kalbsfleisch. Bei uns bekommen Sie als Alternative zum Schweins- auch jederzeit ein Hühnerschnitzel.

Aufpreis: 1,50 €

Unbedingt probieren:
Preiselbeeren zum Schnitzel!
1,20 €

**Kaiserschwammerl aus
Waidhofen an der Ybbs**

Immer wieder sind wir bemüht unser Sortiment zu erweitern und umzustellen. Seit Oktober 2021 beziehen wir Bio Shiitake Pilze von Familie Klob, die diese Pilze auf ihrem Bauernhof Groß Kaiserreith in St. Leonhard am Walde züchten. Der Shiitake ist ein ausgezeichneter Speisepilz, hat einen vorzüglichen milden Geschmack und sein Aroma ist einfach ausgezeichnet.

Immer gern gegessen

Schnitzel vom Schwein 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel 12,90 €

Gebackene Schweinsmedaillons 🌾🥚🥛🥬🍷

Erdäpfel | Sauce Tartar 14,50 €

Cordon bleu 🌾🥚🥛🥬

Pommes frites | Preiselbeeren 14,50 €

Kalbsbraten 🌾🥚🥛🥬

Butterreis | Erdäpfel 14,50 €

Jägerrostbraten 🌾🥚🥛🥬🍷

zarte Rinderschnitte in Pilzrahm-Speck-Sauce

Serviettenknödel 15,90 €

Frisch vom Grill

Schmankerlteller 🌾🍷🥕🥦🥬🍷

*gegrillte Hühner- und Schweinsfiletstücke
gebackenes Schweinsmedaillon*

Pommes frites | Gemüse | Grillsauce 14,50 €

Hühnerfilet vom Grill 🌾🍷🥕🥦🥬🍷

in Kräuter-Rahm-Sauce

Mandelbällchen | Gemüse 13,90 €

Rosa gebratene Schweinsfilets 🌾🍷🥕🥦🥬🍷

in grüner Peffersauce mit Speck

Kroketten | Kohlsprossen 15,50 €

Salate

Steirischer Backhenderlsalat 🌾🍷🥕🥦🥬🍷

auf gemischtem Salat

mit Kürbiskernen und -öl 13 €

Gemischter Beilagen Salatteller 3,50 €



Wir würzen mit Sonnentor!

Ein Betriebsausflug brachte uns in das kleine Örtchen Sprögnitz bei Zwettl. Die Besichtigung der Fa. Sonnentor war eine Reise wert und lehrte uns wie wertvoll & kostbar unsere Natur doch ist. Ob Salz, Gewürz, Tee oder sogar Kaffee, alles Bio. Doch nicht nur wegen Bio vertrauen wir auf Sonnentor-Produkte, auch wegen Geschmack und der Regionalität fühlen wir uns mit Sonnentor eng verbunden.

Für unser Grillgut verwenden wir **Grillgewürzsalz** von Sonnentor

Grüner Pfeffer – scharf, aber herzhaft

Neben Salz ist Pfeffer das zweitbeliebteste Gewürz in der Küche. Seine Schärfe bringt in zahlreiche Gerichte das gewisse Etwas. Grüner Pfeffer wird unreif geerntet und dann in Salz oder Essig eingelegt. Er schmeckt sehr fruchtig und gehört zu der "leichtesten" Pfeffersorte, da er sehr mild im Geschmack ist.

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC
Weinviertel | WG Laurer 3,20 €

Zweigelt 3,30 €
Neusiedler See | WG Guttman

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagsmenü um 8,90 €

Enthalten sind Hauptspeise & Suppe oder Salat. Sie können zwischen schmackhafter Hausmannskost und dem Veggie-Menü wählen.

„Nicht vergessen, frag nach an Schnapselr nach'n Essen.“

Veganer Klassiker

Dinkel hat einen herzhaft nussigen Geschmack und war schon im Mittelalter das Getreide zum Brotbacken. Dinkel ist sehr gut verträglich, weil Dinkelprodukte ballaststoff-, mineralstoff- und vitaminreich sind. Mit Wurzelgemüse verarbeitet servieren wir unsere Laibchen auf einem Karotten-Orangen Dip, die ein echter Wirtshausklassiker auf vegane Art geworden sind.

Bockshornklee

ist ein fester Bestandteil vieler Gewürzmischungen. Die aromatischen Körner verfeinern eine Reihe vegetarische Gerichte mit Linsen, Spinat oder Erdäpfel, aber auch Lamm, Schwein oder Fisch lassen sich damit schön abschmecken. Im Brot findet sich nicht selten Bockshornklee, vor allem in Afrika und Asien. In Südtirol hingegen wird er gerne zum Würzen von Käse verwendet. Bockshornklee wird auch im Käse vom Schnabelberg verwendet, er verleiht ihm eine ganz besondere Aromatik.

Nach Müllerin Art

Durch das Wenden in Mehl – auf das auch der Name Müllerin Art anspielt – werden dem sehr eiweißreichen Fisch auf der Oberfläche Kohlenhydrate hinzugefügt. Es entstehen also mehr aromatische Röststoffe, als wenn der Fisch direkt gebraten wird. Zusätzlich bindet das Mehl einen Teil des Fettes, das auch Aromen aufnimmt und erhält.

Die Fleischlose Ecke

Gemüse-Dinkellaibchen VEGAN 🌱🥕🥬

auf Karotten-Orangen Dip

Erdäpfel 12,50 €

Knödeltrilogie 🥕🥬🥕

Rote Rüben | Spinat | Käse

in Kräuterrahmsauce 13 €

Gebackener Käse vom Schnabelberg 🌱🥕🥬🥕

mit Bockshornklee

Erdäpfel | Preiselbeeren 12 €

Aus Fluss & See

Gebackenes Zanderfilet 🐟🥕🥬🥕🥕

auf Erdäpfel-Vogelersalat

Sauce Tartare 14,50 €

Forelle nach Müllerin Art 🐟🥕🥬🥕🥕

Erdäpfel | Gemüse 15 €



Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd still	0,33l	2,50 €		
Limo Flaschen (Coca Cola light zero Almdudler Fanta Sprite Frucade Eistee Pfirsich/Zitrone)	0,33l	3,20 €		
Birnen- Orangen- oder naturtrüber Apfelsaft	0,25l	3 €		
...mit Wasser	0,5l	3,50 €		
...mit Soda gespritzt	0,5l	4 €		
Soda Zitrone	0,25l	2,20 €	TonicWater/Bitter Lemon	3,50 €
Soda Zitrone	0,5l	3,20 €	Red Bull Dose 0,2l	3,50 €
Leitungswasser Zitrone	1,20 €			

Lutz Bio Fruchtsäfte 0,25l | 3,50€ frisch, fruchtig, biologisch:

APFEL & PFIRSICH bio | APFEL & WEICHSEL bio

TRAUBE & HOLUNDERBEERE bio | KAROTTE, APFEL & QUITTE bio

mit Wasser	0,5l	3,80 €
mit Soda gespritzt	0,5l	4,20 €



Bier

Kaiser Märzen vom Fass 🍷	0,2l 0,3l 0,5l	2,90 € 3,50 € 4,20 €
Gösser Stifts-Zwickl vom Fass 🍷	0,3l 0,5l	3,80 € 4,30 €
Weihenstephan Hefe Weissbier vom Fass 🍷	0,3l 0,5l	3,80 € 4,30 €
Gösser Naturgold (alkoholfrei) 🍷	0,3l 0,5l	3,50 € 4,20 €
Edelweiß Weizenbier (alkoholfrei) 🍷	0,5l	4,10 €
Schwarzer Graf 🍷	0,3l 0,5l	3,80 € 4,20 €
Schwarzer Peter 🍷	0,33l	3,90 €
Ötscher Pils 🍷	0,33l	3,90 €

Aperitiv

Frizzante oder Frizzante Orange 🍷	0,1l	3,20 €
Schmiedeperle 🍷 Birnenfrizzante 🍷	0,1l	3,20 €
Campari Soda Orange	0,2l	4,50 €
Gin & Tonic	0,2l	4,50 €
Hugo Lillet Spritzer Veneziano 🍷	0,25l	4,50 €
Aperol Spritzer 🍷	0,25l	3,90 €

Digestif

Marillen- Kirschen- Zwetschken- Kriecherl- Birnenbrand	2cl	3 €
Hausgemachter Nusschnaps 🍷 Himbeerlikör	2cl	3 €
Jägermeister Baileys 🍷	2cl	3,20 €