

Fischspezialitäten

bis 17.03.2019

(Wels, Karpfen, Forellen aus NÖ- Zucht,
zu einigen Gerichten servieren wir Reis und Spätzle
von der Waldstaude – bekannt als Ur-Roggen – angebaut in Wieselburg/NÖ
sowie frisches Gemüse mit Kräutern aus unserem Hausgarten)

Klare Rindsuppe

mit Leberknödel und Wurzelgemüse oder
Frittaten und Wurzelgemüse oder
Kaspreßtaler und Wurzelgemüse



2,80

Fischsuppe „ungarisch“

mit Räucherforellenknödel und Frühlingskräuter



3,80

Vorspeisen

Geräuchertes Lachsforellenfilet

mit Oberskren, Zwiebelringen und Butter

7,50

2erlei vom Rauchlachs - garniert

gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse und
Carpaccio mit Frühlingskräuter-Dillhonig



7,50

Heringsalate

Heringsalat mit Dill-Joghurt

8,80

Heringsalat „Steirische Art“ – mit Kürbiskernöl,..

8,80

Heringsalat „Wiener Art“ – mit roten Rüben,..

8,80



Gebackener Dorsch 8,90
mit Petersilerdäpfel und Schnittlauchrahm

Welsfilet 15,60
natur gebraten,
auf Ur-Roggenspätzle mit cremiger Dillrahmsoße
und Naturgemüse

Wildlachsfilet 15,60
in Olivenöl gebraten
mit handgewuzelten Topfen-Erdäpfel-Schupfnudeln
auf Bärlauchsoße und Natur-Saisongemüse

Zanderfilet - gebacken 13,90
mit Rosmarinerdäpfel und Bärlauch-Frischkäsedip

Tintenfische gegrillt 18,90
gefüllt mit Feta und frischen Bärlauch
auf Paradeisragout mit Waldstaudenreis

Forellenfilet - natur

15,60

mit Dillrahmsoße, Wurzelgemüwestreifen
und Kümmelerdäpfel



Riesengarnelen

22,50

in Olivenöl gebraten mit frischem Knoblauch
auf Waldstaudenreis und frischen Bärlauch

Gebackene Schollenfilet´s

8,90

in Petersilerdäpfel und Schnittlauchrahm

Karpfenfiletstreifen

14,90

in der Körndlpanier auf Waldstaudenreis mit Erbsen,
dazu Schnittlauchrahm

Salate vom Buffet

frisch und hausgemacht - pro Portion 3,30

... immer am Wochenende

Cordon bleu von der Pute 9,80
mit Pommes frites

Bergsteigerschnitzel 10,80
(Schweinefleisch gefüllt mit Speck, Zwiebel und Kräuter)
dazu knusprige Erdäpfelspalten
und Rahmdip mit frischem Knoblauch

Grill Kotelett „Berner Art“ 9,80
mit Schinken und Käse überbacken
dazu Pommes frites

Cremige Ur-Roggenspätzle 9,20
mit Bärlauchsoße und Naturgemüse

Für die Kids & Teens

Goofy – kleines Schnitzerl 5,20
mit Pommes frites

„Cordula“ Schupfnudeln 4,80
in GRÜNER Soße (Bärlauch)

Hausgemachte Mehlspeisen

Schokoladenmousse

4,90

mit Weichselkompott und Schlagobers

Malakoff-Nockerl

4,50

mit lauwarmen Wald-und Wiesenbeeren,
Mandelsplitter und Schlagobers

Walnuss-Vollkornecken

4,20

mit gelben Kriecherlmus und Schlagobers

Viele Speisen servieren wir auch in kleinen Portionen