



FrühlingsGenuss – Wochen mit Spargel aus der Genussregion Marchfeld von der Fam. Jser aus Aderklaa

GenussRegion Pielachthaler Dirndl ein Glas Dirndlfrizzante 4,50

Unser Spargelwein

Grüner Veltliner „Federleicht“ 2011 1/8 2,80
Weingut Schober Kirchberg am Wagram



Vorspeisen

Bärlauch Mousse mit frischen Spargel 5,80

Spargel-Sauerrahmpastete mit gebeitztem Lachs
und Preiselbeergelee 7,80

Schäfkäse –Speck-Mohnterrine an Bärlauchpesto 5,80

Tafelspitz-Spargelsulz mit Gemüse-Vinaigrette 5,80

Suppen

Zwettler Biersuppe mit Mohnfritatten 3,30

Rindsuppe mit Fritatten, Grießnockerl oder Leberknödel 3,10

Bärlauchcremesuppe mit Käsecroutons 3,40

Spargelcremesuppe mit Obershaube 3,80

Spargel- und Fleischlose Gerichte

Spargel mit Sauce Hollandaise oder

mit Bärlauchsauce oder

mit Butterbrösel und gehacktem Ei

dazu servieren wir Petersilerdäpfeln 13,80 **kleine Portion** 10,80

Spargel in Graumohn gebacken mit Sauce Tartare 13,80

Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Pfeffer Crana 7,80

Bärlauch- Spargelstrudel auf Kräutersauce und grünem Salat 7,80

Hauptspeisen



Rinderfilet 150gr mit Spargel auf Bärlauchsauce;

dazu Sesamaufauf 19,80

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce
und Rösti 13,80 **kleine Portion** 9,80

Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln 12,80

kleine Portion 9,80

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle 9,80 **kleine Portion** 6,80

Holzhacker Schnitzel mit Speck, Zwiebel; dazu Spiegelei

und Pommes frites 10,80 **kleine Portion** 7,80

Gefülltes Bärlauchschnitzel natur gebraten mit

Waldv. Reis 10,80 **kleine Portion** 7,80

Gebackenes Schnitzel mit Salat 8,80 **kleine Portion** 6,80

Schweinsleber gebacken mit Erdäpfelsalat 6,80

kleine Portion 5,80



Waldviertler Teichfische und Meeresfisch



Lachsschnitte an Zitronen-Kräutersauce; dazu Polenta 16,80

Alpenseesaibling gebraten mit Rote Rübenschaum und

Spargelrisotto 16,80

Karpfenfilet vom Grill mit Spargel und Bärlauchsauce

dazu Petersilerdäpfeln 17,80 **kleine Portion 13,80**

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat 14,80

kleine Portion 10,80

Karpfenfilet in Graumohn paniert mit Erdäpfelsalat 14,80

kleine Portion 10,80

Zander nach serbischer Art mit Petersilerdäpfeln 13,80

kleine Portion 9,80

Scholle gebacken mit Salat 11,80 **kleine Portion 8,80**

Mehlspeisen

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Waldviertler Graumohn- ein ausgezeichnetes Produkt der
Genuss Regionen Österreich

Seine Besonderheiten:



Waldviertler Graumohn notierte bis 1934 als „Qualitätsmohn“ an der Londoner
Produktenbörse und weist einen milden feinen Geschmack auf.

Waldviertler Mohnspezialitäten

aus dem Raum Zwettl

Gewuzelte Mohnnudeln mit Graumohn und heißer Butter 5,80

Graumohnparfait auf Himbeermark 4,80

Mohnknödel mit Powidl gefüllt und zerlassener Butter 4,80

Waldviertler Palatschinke 2,80

gefüllt mit Powidl; dazu Sauerrahm und Mohn

Weißmohn – Apfeltorte mit Schlagobers 3,20

und andere gute Sachen

Malakofftorte im Glas 3,80

Schokolademousse mit Himbeermark 4,80

Schokoladepalatschinke mit Preiselbeeren und Schlagobers 3,20

Palatschinke mit Marillen, - oder Kürbismarmelade 2,00

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers 4,80

Heiße Liebe mit Schlagobers 4,80 Eiskaffee 4,20

Gemischtes Eis mit Schlagobers 3,80

eine Tasse Fabia Kaffee aus dem Hause Segafredo

Melange 2,80

Capuccino 3,10

kl. Braun , kl .Mocca 1,80

gr. Braun, gr. Mocca 3,60

Café Latte 3,40

Tee mit Milch oder Zitrone 1,80

Hausgemachte Ansatzschnäpse 2cl 2,60

Dirndlgeist

oder auch Kornelkirsche genannt,
angesetzt 2010,
wurde von uns am Spitzerberg gepflückt

Hagebuttengeist

angesetzt 2009, die Beeren kommen
aus Maissau

Lärchengeist

angesetzt 2009, aus Maiersdorf an
der Hohen Wand

Fichtengeist

angesetzt 2009, die Wipperln
haben wir auf der Hohen Wand gepflückt.

Nussgeist

angesetzt im Frühjahr 2009 mit
grünen Nüssen und Kräuter

Quittengeist

die Zwergquitte wird uns freundlicher Weise
von Hr.Dipl.Jng. Maly in Maissau aus
eigener Zucht zur Verfügung gestellt.

Schlehengeist

für unseren Geist wurden
die Beeren in Kühnring gepflückt

Vogelbeergeist

In vielen Orten des Waldviertels verbreitet
unsere wurden in Litschau gepflückt.

Wacholdergeist

geerntet wurden die Beere im
Oktober 2008 in Hundsheim am Spitzerberg

Waldmeistergeist

angesetzt im Frühjahr 2009
geerntet am Fuße der Burg Kreuzenstein

Liköre nach Großmutter's Rezepten 2cl 2,60

Apfellikör, Akazienlikör, Heidelbeerlikör, Portugieserlikör,
Melonenlikör, , Teelikör



Rind, Schwein, Milchprodukte und Käse, Eier, Erdäpfel, Mohn,
Getreidereis und Süßwasserfische beziehen wir aus der Region.
Kontrolliert durch die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

