



## Vorspeisen - Starter - Antipasti

Lauwarmer Erdäpfelpuffer mit gebeitztem Lachs 4,80

Warm potato pancake with marinated salmon

Panicetti di patate con salmone marinato

Karpfensulz mit Kernöldressing 4,80

Boiled carp in jelly with pumpkin seed oil

Carpa in aspic con olio di semi di zucca

Dreierlei vom Schafkäse auf buntem Blattsalat mit Basilikumöl 4,80

Three kind of sheep cheese on a salad bouquet and basil oil

Tre sorte di pecorino su insalata con olio di basilio

Beef Tartare vom Waldv. Rind mit Toast und Butter 10,80

Beef tartare with toast and butter

Manzo tartaro con tartine e burro

Waldviertler Vorspeisenvariation 7,80

Waldviertler variation of appetizers

Waldviertler variazione di antipasti

## Suppen - Soups - Zuppe

Zwettler Biersuppe mit Mohnfritatten 3,20

„Zwettler“ beer soup with sliced pancakes with poppy seed

“Zwettler“ zuppa di birra con frittatine di semi di papavero

Rindsuppe mit Fritatten, Grießnockerl oder Leberknödel 3,10

Consommé with sliced pancakes, semolina dumpling or liver dumpling

Consommé di frittatine, gnocchetto di semolino o gnocchetto di fegato

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotwürfel 3,30

Creamy garlic soup with bread croutons

Zuppa d'aglio cremosa

## Fleischlose Gerichte - Vegetarian dishes -

### Piatti vegetariani

Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Pfeffer Grana 6,80 small/piccolo 4,80

Noodles with wild garlic pesto and pepper grana

Tagliatelle con pesto d'aglio orsino e grana al pepe

Käsevariation gebacken mit Sauce Tartare 7,80 small/piccolo 5,80

Variation of deep fried cheese with sauce tatar

Variazione di formaggi fritti con salsa tartara

Hausgemachte Sonnenblumenlaibchen 6,80 small/piccolo 4,80

mit Kräuterrahm und Petersilerdäpfeln ( gekocht nach den 5 Elementen )

Homemade rissoles of sunflower seeds with herb cream and parsley potatos

Gncochi di semi di girasole con panna all'erba e patate al prezzemolo

# Hauptspeisen - Main Dishes - Secondi Piatti

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

Filetspitzen in Pfeffersauce mit Kräuterbandnudeln 15,80

Small sliced fillet of pork and beef in pepper sauce with noodles

Filettini di maiale e manzo con salsa di pepe e tagliatelle

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce

und Rösti 13,80 **small/piccolo 9,80**

Boiled beef with horseradish and apples, chive sauce and Rösti

Manzo lessò con salsa alla cipollina, salsa di rafano e mele e patate arrostate

Alt Wiener Zwiebelrostbraten oder Möslinger`s Rostbraten

mit Bratkartoffeln 12,80 **small/piccolo 9,80**

Braised beef with fried onions or „Möslinger's" braised beef both with roasted potatoes

Scaloppa con cipolle fritte o „Möslinger's" scaloppa con cipolle crude e fritte e patate saltate

Fiakergulasch mit Erdäpfeln und Fächergurkerl und Spiegelei 8,80

Goulash with potatoes, gherkin and fried egg

Gulasch con patate e uovo al tegame

Rosenburger Schwammerlteller mit Rind-Pute und Schwein;

dazu servieren wir Waldviertler Reis 12,80 **small/piccolo 9,80**

Mixed wild mushrooms with beef, turkey and pork with „waldviertler" spelt rice

Funghi misti con manzano, maiale e tacchino con riso di farro

Holzhackerschnitzel mit Speck und Zwiebel; dazu Spiegelei

und Pommes frites 10,80      *small/piccolo* 7,80

Pork escalope garnished with bacon and onions served with fried  
egg and french fries

Scaloppa di maiale alla griglia con cipolle e speck, uovo al tegame e patate fritte

Gefülltes Großmutterschnitzel mit Salat 10,80      *small/piccolo* 7,80

Escalope stuffed with ham, bacon, mushrooms and onions with salad

Scaloppa farcita con prosciutto, speck, funghi e cipolle con insalata

Gebackenes Schnitzel mit Salat 8,80      *small/piccolo* 6,80

Fried escalope of pork with salad

Scaloppa di maiala impanata e fritta con insalata mista

Schweinsleber gebacken mit Erdäpfelsalat 6,80      *small/piccolo* 5,80

Fried pork liver with potato salad

Fegato fritto con insalata di patate

Putenbrust Mailänder Art in Käsebrösel paniert mit Salat 10,80

*small/piccolo* 7,80

Fried turkey breast coated with cheese and breadcrumbs served with salad

Tacchina fritta al milano (formaggio e pane grattato) con insalata mista

Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln 7,80      *small/piccolo* 5,80

Breast of pork cooked with horseradish and potatoes

Maiale con verdure di radice, patate e rafano fresco

## Beilagen- Side dishes-Contorni

Saisonsalat und Mayonnaisesalat 2,90	Diverse Beilagen 2,90
Salads of the saison and mayonnaise salad	Any other side dish
Insalate e insalata alla maionese	Diversi contorni
Port. Preiselbeeren oder Sauce Tartar 1,00	frische Gebäcksorte 1,10
Portion of cranberries or sauce tatare	fresh bread
Porzione di mirtilli rossi o di salsa tartara	pezzo di panino

## Waldviertler Teichfische

Fishes from „Waldviertel“ raised in a pond

“Waldviertler” Pesci”

aus Waidhofen/Thaya



**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

Der Waldviertler Karpfen wurde 2005 als Spezialität der Genuss Regionen Österreich ausgezeichnet.

**Seine Besonderheiten:** köstlich und leicht...

Das Fleisch: weiß bis zartrosa, kernig und fettarm durch langsames Wachstum in Waldviertler Teichen. Der Geschmack: delikater. Durch Filetierung und Schröpfung nahezu grätenfrei.

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat 13,80 **small/piccolo 9,80**

Carp filet fried with potatoe salad

Carpa fritta con insalata di patate

Karpfenfilet in Graumohn mit Erdäpfelsalat 13,80 **small/piccolo 9,80**

Carp coated with grey poppy seed and fried with potatoe salad

Carpa impanata di semi di papavero griggi e fritta con insalata di patate

Karpfenfilet vom Grill mit Speck, Zwiebel, Paprika;

dazu Petersilerdäpfeln 13,80    **small/piccolo 9,80**

Carp filet grilled with bacon, onions, peppers served with parsley potatoes

Carpa alla griglia con speck, cipolla e paprica con patate al prezzemolo

Filet vom Saibling im Speckmantel mit süß-scharfem Kürbisgemüse

und Petersilerdäpfeln 13,80

Char roasted with bacon and sweet-sour pumpkin served with parsley potatoes

Coregono alla griglia con speck, agrodolce zucca e patate al prezzemolo

Forellenfilet vom Grill mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln 13,80

Trout grilled with herb sauce and potatoes

Trota alla griglia con salsa alle erbe e patate

Wels vom Grill auf Tomaten-Knoblauchsauce;

dazu Petersilerdäpfeln 13,80    **small/piccolo 9,80**

Monkfish cooked in garlic tomatoe sauce with parsley potatoes

Siluro con succo di pomodoro e aglio con patate di prezzemolo

Zander nach serbischer Art mit Petersilerdäpfel 13,80

**small/piccolo 9,80**

Perch „Serbian style“ with parsley potatoes

Lucioperca a` maniera serba (aglio e paprica) con patate al prezzemolo

Scholle gebacken mit Salat 11,80    **small/piccolo 8,80**

Fried plaice with salad

Platessa fritta con insalata mista

# Mehlspeisen-Desserts-Dolci

Regionale Spezialität



## Waldviertler Graumohn

aus dem Raum Zwettl



**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.

Gewuzelte Mohnnudeln mit Graumohn und heißer Butter 5,80

Potato noodles cooked and rolled in grey poppy seed with hot butter

Pasta di patate al papavero con burro caldo e zucchero

Topfen-Mohnschmarrn mit Apfelmus 5,80

Curd and poppy seed browned omelette apple purree

Omelete tagliate di ricotta e papavero con composta di mele

Mohnmoussenockerl mit weißer Schokolade; dazu Beerensauce 4,80

Poppy seed mousse with white chocolate and berry sauce

Mousse di papavero con cioccolato bianco e di salsa alla bacca

Graumohnparfait auf Himbeermark 4,80

Parfait of grey poppy seed on raspberry sauce

Parfait di papavero grigio con conserva di lamponi

Mohn - Tiramisu 4,80

Tiramisu with poppy seeds

Tiramisu con papavero grigio

Waldviertler Palatschinke 2,80

gefüllt mit Powidl; dazu Sauerrahm und Mohn

„Waldviertler“ pancake filled with plum jam served with sour cream and poppy seed

Crespella "Waldviertel" alla confettura di prugne, papavero e panna

Weißmohn - Apfeltorte mit Schlagobers 2,80

White poppy seed and apple cake served with whipped cream

Torta di mele e di semi di papavero bianchi con panna montata

## und andere gute Sachen

Himbeerpalatschinke mit Eierlikör und Schlagobers 4,80

Pancake filled with raspberries served with egnog and whipped cream

Crespelle con lamponi caldi, liquore d'ouvo e panna montata

Schokolademousse mit Himbeermark 4,80

Chocolate mousse with raspberry sauce

Mouse di cioccolata con conserva di lamponi

Schokoladepalatschinke mit Preiselbeeren, Nüsse und Schlagobers 3,20

Pancake with chocolate, cranberries and nuts and whipped cream

Crespelle di cioccolato, mirtilli rossi, nocciole e panna montata

Palatschinke mit Marillen, - Erdbeer oder Kriecherlmarmelade 2,00

Pancake filled with apricot, strawberry or mulberry jam

Crespelle alla marmellata, alla confettura di fragole o di mora di gelso

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schlagobers 3,80

Homemade warm chocolate souffle with whipped cream

Soufflé al cioccolato con salsa di cioccolato e panna montata

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers 3,80

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Strudel alle mele caldo con gelato di vaniglia e panna montata

### eine Tasse Columbia Kaffee - Coffee - Cafe`

Melange 2,70

Capuccino 3,00

kl. Braun , kl .Mocca 1,70

gr. Braun, gr. Mocca 3,40

Häferlkaffee 3,00

Tee mit Milch oder Zitrone 1,80