

SPEISEN mit Waldviertler Weidegansl

Wir schätzen das kulinarische Erbe Österreichs und kochen daher traditionell österreichisch, bestimmt regional und bewusst saisonal! - für Sie!

Daher sind wir auch stolzer 1. Wiener AMA GENUSS REGION Wirt – zu Recht finden wir!

VORSPEISEN

BEEF TARTAR	14,90
<i>90g österreichischem Rindfleisch, mit feiner Tomaten-Senf Marinade, dazu Butter und Toastbrot</i>	
WALDVIERTLER SCHAFSKÄSE	4,90
<i>von den Käsemachern, Dreierlei (natur, im Speckmantel gegrillt, mit Waldviertler Graumohn), auf mariniertem Blattsalat</i>	
ZWEIERLEI von der RÄUCHERFORELLE	10,90
<i>auf marinierten Roten Rüben, Blattsalat, Paradeiser, steirischem Kren, dazu Toastbrot</i>	
GANSLLEBERMOUSSE	10,90
<i>von der WALDVIERTLER WEIDEGANS mit Apfelgelee und Toastbrot</i>	
GEBÄCK dazu? (8 Minuten Aufbackzeit)	
BIO Kornspitz, BIO Kaisersemmel	1,30
Glutenfreies Gebäck	1,70

AUS DEM SUPPENTOPF

FRITTATENSUPPE	3,90
<i>klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	
NUDELSUPPE	3,90
<i>klare Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Nudeln</i>	
LEBERKNÖDELSUPPE	4,50
<i>klare Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel</i>	
SUPPENTELLER	7,90
<i>klare Rindsuppe mit gekochtem Rindfleisch, Wurzelgemüse, hausgemachtem Leberknödel und Frittaten, sowie Nudeln</i>	
KÜRBISCREMESUPPE	4,90
<i>vegetarisch, mit echt steirischem Kürbiskernöl</i>	
GANSLEINMACHSUPPE	5,00
<i>mit Semmelknöderl</i>	

Österreichisches HENDL

BACKHENDL	15,90
<i>ausgelöst, mit Haut, in der Kürbiskernpanier gebacken, auf Wiener Erdäpfelsalat mit steirischen Käferbohnen und echt steirischem Kürbiskernöl</i>	
HÜHNERBRUST	14,90
<i>vom Grill, mit saisonalem Grillgemüse und Reis, dazu Kräuterbutter</i>	
HÜHNERSCHNITZEL	13,90
<i>gebacken, mit gemischtem Salat</i>	

WALDVIERTLER WEIDEGANSL

aus artgerechter, bewegungsintensiver und kontrollierter Haltung. Die Aufzucht erfolgt exklusiv für das Gasthaus Möslinger am Hof der Familie Neunteufel in Oberstrahlbach.

1/4 WALDVIERTLER WEIDEGANS 28,90
Portion mit 2 Beilagen nach Wahl:

Erdäpfelknödel, Serviettenknödel, (Petersilerdäpfel) Apfel-Rotkraut, warmes Speckkraut, (Specklinsen)

GANSLGRÖSTL 10,90
von der WALDVIERTLER WEIDEGANS mit Spiegelei, dazu Blattsalat

GEBRATENE GANSLLEBER 12,90
von der WALDVIERTLER WEIDEGANS auf Apfelrisotto mit Speck und Zwiebel

GUSTOSTÜCKERL vom österreichischen RIND

BEIRIEDSCHNITTE	23,90
<i>gegrillt, medium, mit Schwammerlsauce und Serviettenknödel</i>	
WIENER BACKFLEISCH	20,90
<i>von der Beiried, mit Senf und steirischem Kren bestrichen, gebacken, dazu gemischter Salat</i>	
FIAKER GULASCH	14,90
<i>Rindsgulasch mit Serviettenknödel, Würstl und Spiegelei sowie Fächergurkerl</i>	
RINDSGULASCH	10,90
<i>Rindsgulasch mit Butternockerl</i>	
ZWIEBELROSTBRATEN	20,90
<i>von der Beiried, medium, mit Braterdäpfel, Zwiebel-saft und Röstzwiebel sowie Fächergurkerl</i>	
TAFELSPITZ	19,90
<i>Gekochter Tafelspitz serviert in der Rindsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce</i>	
EDELKIRSCH RINDSROULADEN	18,90
<i>Rindsroulade gefüllt mit Leithaberger Edelkirschen, Rosmarin und Kren, dazu Erdäpfelpüree und Jus</i>	

Sie möchten eine andere Beilage, einen Salat zusätzlich? Wir beraten Sie gerne!

Wir beraten Sie gerne zu Allergenen und Inhaltsstoffen!

SPEISEN mit Waldviertler Weidegansl

SCHMANKERL

vom österreichischen SCHWEIN

SCHWEINSSCHNITZEL	10,90
<i>vom Tullnerfelder Schwein, gebacken, mit Wiener Erdäpfelsalat</i>	
GROßMUTTER SCHNITZERL	14,90
<i>vom Tullnerfelder Schwein, gebacken, mit Champignons, Speck und Zwiebel gefüllt, dazu gemischter Salat</i>	
CORDON BLEU	14,90
<i>vom Tullnerfelder Schwein, gebacken, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gemischter Salat</i>	
BÄCKER PFANDL	15,90
<i>Medaillons vom Lungenbraten, zartrosa, dazu Butternockerl und Schwammerlsauce</i>	
HOLZHACKER SCHNITZEL	14,90
<i>Naturschnitzel vom Tullnerfelder Schwein, mit geröstetem Speck und Zwiebel, auf Pommes frites, mit Spiegelei</i>	
GEBACKENE SCHWEINSLEBER	10,90
<i>mit Wiener Erdäpfelsalat</i>	
GERÖSTETE SCHWEINSLEBER	10,90
<i>mit Petersilerdäpfel</i>	
SPECKLINSEN	9,90
<i>mit Serviettenknödel</i>	

FISCH auf den TISCH

GEBACKENES KARPFFILET	19,90
<i>Filet vom Waldviertler Karpfen, geschröpft, gebacken, dazu Wiener Erdäpfelsalat</i>	
KARPFFILET SERBISCHER ART	19,90
<i>Filet vom Waldviertler Karpfen, gegrillt mit Paprikastreifen und Knoblauch, dazu Petersilerdäpfel</i>	
FORELLENFILET MÜLLERINNEN ART	18,90
<i>Filet von der steirischen Forelle, gegrillt mit Mandelbutter, dazu Petersilerdäpfel</i>	

VEGETARISCHER GENUSS

KÄSESPÄTZLE	12,90
<i>im Pfandl serviert, mit herzhaft duftendem Käse und Röstzwiebel, dazu Blattsalat</i>	
EIERNOCKERL	9,90
<i>im Pfandl serviert, mit Zwiebel, dazu Blattsalat</i>	
ROTE RÜBEN GNOCCHI	13,90
<i>mit Walnüssen und gebratenem Ziegenkäse</i>	
GEBACKENER KÜRBIS	9,90
<i>mit Sauce Tartare</i>	

NACHSPEISEN

WIENER SCHOKOLADE SOUFFLE	6,90
<i>eine Hommage, mit Schokoladesauce und geriebenen Haselnüssen, dazu Schlagobers</i>	
SCHOKOLADEMOUSSE	6,90
<i>im Glas, mit Beerenragout und Schlagobers</i>	
KAISERSCHMARRN	10,90
<i>von Haus aus ohne Rosinen, mit Zwetschkenröster</i>	
MOHNUDELN	7,90
<i>Erdäpfelschupfnudeln mit Waldviertler Graumohn, in Kaffee und Rum geschwenkt, dazu Zwetschkenröster</i>	
NUSSNUDELN	7,90
<i>Erdäpfelschupfnudeln mit gerösteten Nüssen und Zwetschkenröster</i>	
WALDVIERTLER PALATSCHINKE	4,20
<i>gefüllt mit Powidl, dazu Waldviertler Graumohn und Sauerrahm</i>	
WEIßMOHN-APFEL TORTE	4,50
<i>saftiger Kuchen mit nussigem Waldviertler Weißmohn, dazu Schlagobers</i>	
PALATSCHINKE	2,50
<i>mit hausgemachter Erdbeermarmelade</i>	
MARONIREIS	6,90
<i>mit Schlagobers, dazu Ragout von der Leithaberger Edelkirsche</i>	
MARONIPALATSCHINKE	5,90
<i>mit Schlagobers, Maronipüree, Schokosauce und Nüssen</i>	
GRAUMOHNPARFAIT	6,90
<i>im Glas, mit Waldviertler Graumohn, serviert mit Schokoladesauce und Beerenragout</i>	
HEISSE LIEBE	7,00
<i>feines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers, Hohlhippen</i>	

Öffnungszeiten zu Weihnachten

Donnerstag, 24.12.: bleibt geschlossen

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest!

Freitag, 25.12.: 11:30 bis 16:00 Uhr
(Küche bis 14 Uhr)

Samstag, 26.12.: 11:30 bis 16:00 Uhr
(Küche bis 14 Uhr)

Sonntag, 27.12.: 11:30 bis 16:00 Uhr
(Küche bis 14 Uhr)

Montag, 28.12. bis 4.1.: Betriebsurlaub
Ab 5.1. sind wir wieder für Sie da!

Prosit Neujahr!