

Suppen:

Wildpüreesuppe mit Pilzen u. Obershäubchen (1,3,7,9,10,14)

Kürbiscremesuppe mit Obershäubchen u. Kürbiskernen (1,9)

Frittatensuppe (1,3,7,8,9) *Grießnockerlsuppe* (1,3,6,9,10)

Mohn-Nockerlsuppe (1,3,7,9,10) *Leberknödelsuppe* (1,3,6,9,10)



Hauptspeisen:

*„Hirschroulade“ mit pik. Pilzfülle, Rotweinsauce,
Serviettenknödel und Preiselbeerapfel* (1,3,7,9,10,14)

*„Medaillons vom Hirschrücken Alexander“
mit Preiselbeer-Rotweinsauce,
Pilz-Nudelteigtascherln, Kohlsprossen* (1,3,7,9,10,14)

*„Medaillons vom Hirschrücken Weinsberg“ mit Preiselbeer-
Rotweinsauce, Kartoffelkroketten u. grüne Bohnen im Speckhemd* (1,3,7,9,10,14)

*„Wildererpfandl“ vom Hirsch mit pikanter Wurzel-Rahmsauce
und Pilzen, Erdäpfelkroketten und Preiselbeerapfel* (1,3,7,9,10,14)

*Rehmedaillons „Schwarzwälder Art“ mit feiner
Priselbeer-Oberssauce, Mandlbällchen und Apfel-Rotkraut* (1,3,7,9,10,14)

„Rehragout Diana“ mit Äpfel, Karotten, Gelbe Rüben in pikanter Rotwein-Oberssauce, Serviettenknödel u. Preiselbeer-Pfirsich (1,3,7,9,10,14)

„Fasanenbrustfilet“ im Speckmantel gebraten, pik. Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und Apfel-Rotkraut (1,3,7,9,10,14)

„Putenbrust Retzer Art“ mit Schinken, Kürbis, Frischkäse und Kräutern gefüllt, Butterreis und Oberssauce (1,7,10)

„Rumpsteak vom Grill“ (Salonbeiried von Innviertler Kalbinnen) (Minimumreife von 3 Wochen) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und frischem Saisongemüse (5,9,10)

„Gegrilltes Kotelett“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites und 1x Salat vom Buffet (5,8,10)

„Putenmedaillons Pulkau“ mit buntem Kürbis-Rahmgemüse und Bratkartoffeln (5,7,10)

„Forellenfilet“ gegrillt, mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und 1x Salat vom Buffet (1,4,10)

Gerichte ohne Fleisch:

„Nudelteigtascherln“ mit Steinpilzfülle und Kräutersauce (1,3,5,7,10)

„Erdäpfeltascherln“ gebacken, mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Salatgarnierung u. Kräuterrahm (3,5,7,10)

„Buntes Kürbisgemüse“ mit Petersilienkartoffeln
(VEGAN)



„Kastanienreis mit Schlagobers“ (7,8)

*„Maroniesbecher“ = Kastanienreis mit Vanille- und Haselnusseis,
Weichseln und Schlagobers (7,8)*

*„Mohr im Hemd“ mit Schokosauce und Schlagobers (1,3,7,8)
„Eis Mohr im Hemd“ mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers (1,3,7,8)*

„Schokoschnitte“ mit Schlagobers u. Schokosauce (1,3,7)

„Waldviertler Mohn torte“ mit Schlagobers (3,7,8,14)

Weitere Mehlspeisen siehe unser tgl. Angebot !

Wir beziehen unsere Produkte aus der Region:

Huhn: Fam. Schroll (Walpersdorf)

Bier: Privatbrauerei Zwettl

Spargel: Marchfeld

Mohn: Fam. Gressl (Haiden)

Eier: Fam. Hobl Freilandeier (Kl. Gerungs),

Erdäpfel: Fam. Hahn (Kl. Pertholz), Fa. Redl (Zwettl)

Kriecherl: Fam. Wilhelm (Leiben) (Säfte, Chuntney)

Schweinefleisch: Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Kastner (Zwettl)

Rindfleisch: Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Kastner (Zwettl)

Putenfleisch: Fa. Redl (Zwettl)

Fisch: Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

Geflügel: Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

Wild: Fa. Redl (Zwettl)

Gemüse und Salate: Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

Gebäck und Brot: Fa. Straub (Ottenschlag)