ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab
Butter, Wurzelspeck, Joseph Brot und Stoff-Mundserviette

Person € 3,50

VORSPEISEN

Beeftartar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, gebratenen Eierschwammerl und Joseph Brot

€ 12,20

Tartar vom geräucherten Alpenlachs
mit Joseph Brot und Tzatziki

€ 8,50

Eierschwammerlsulz
mit marinierten Salaten und Vinaigrette

€ 7,80

IN DER HITZE DER NACHT

gibt es von Freitag bis Sonntag unsere legendäre Bauernente
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH AUS DEM OFEN

JEDEN SONNTAG . . .

Gibt's ein Drei-Gänge-Menü
Köstlich - Kreativ - Preiswert

SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit Brot-Chips

€ 3,50

Klare Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

€ 3,50

Salmorejo - nach dem Originalrezept von Nachos Mama
erfrischende Suppe aus Andalusien im Stil des Gazpacho

€ 4,50

EIN GANGERL FÜR ZWISCHENDURCH

Gebackene Bries vom Tullnerfelder Kalb
mit Schnittlauchsoße und Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 9,80

Cesar Salad
mit gebratenen Garnelen und Knoblauch-Baguette

€ 10,20

Eierschwammerl-Eierspeis
mit Joseph Brot und Wiesenkräutern

€ 7,80

ES GEHT AUCH OHNE

Eierschwammerlsauce
mit Serviettenknödel und Blattsalat

VEGETARISCH

€ 14,50

im Selleriesaft gekochter Zartweizen
mit Eierschwammerl und Wiesenkräutern

VEGAN

€ 11,50

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel
vom Tullnerfelder Schwein oder vom Steirischen Freilandhendl
mit Salatteller

€ 10,50

Kalbs-Butterschnitzel
Faschiertes Kalbfleisch mit Erdäpfel-Püree und Zwiebel-Senfsoße

€ 13,50

Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,
Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsoße

€ 16,20

Zartrosa Schweinsfilet
auf hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln,
mit geschmolzenen Kirschtomaten

€ 15,20

Maishendlbrust supreme
mit Eierschwammerlsoße und geschwenkten Gnocchi

€ 16,50

FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet
vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya – Wie die Landschaft, so der Fisch!
in Butterschmalz gebacken, mit Mayonnaisesalat

€ 16,50

Gebratenes Zanderfilet
auf buntem Paprika-Erdäpfelgröstöl, mit Wiesenkräutern

€ 16,00

STEAK WOCHEN

QUALITÄT AUS DER REGION

T-Bone-Steak ~500g — € 29,00

Porterhouse-Steak ~600g — € 34,50

Filet vom Mastochsen ~250g — € 27,00

Steak von der Hochrippe ~800g — € 34,50

Entrecot Café de Paris ~250g — € 19,50

Rib eye vom Tullnerfelder Kalb ~250g — € 22,00

Tomahawk vom Tullnerfelder Schwein ~400g — € 16,50

Legendary Burger mit Steak Fries und Cole slaw — € 16,50

Millennium XXL - Das Doppel-Rib Eye mit 2000g
mit Braterdäpfel, Gemüse und Grillsoßen
Zusammenessen – nix zahlen! — € 75,00

ALLE STEAKS MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL

SIE WERDEN DEN UNTERSCHIED SCHMECKEN!

Speckbohnen, Sommergemüse, Grilltomaten, Salatteller, Eierschwammerlrahmnudeln, Knoblauchbaguette, Steak Fries, Braterdäpfel, Erdäpfelgratin,

DAZU PASSENDE SAUCEN

Pfefferrahmsauce — € 3,50
3erlei kalte Steaksaucen — € 3,50

DESSERT

Geeiste Cappuccino-Terrine
im Baumkuchenmantel mit lauwarmen Kirschen

€ 8,60

Hausgemachtes Nougateis
mit Kirschenragout

€ 8,20

Himbeermousse
mit Limettencreme und Baiser

€ 7,50

Ofenfrischer Schokoladekuchen
mit Rhabarber-Joghurteis und frischer Minze

€ 8,80

Warme Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers

€ 4,00

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen

pro Person € 6,50

Kleiner Käseteller
mit Joseph Brot

€ 7,50

FREE WLAN