

## HEUTE SPEZIELL – regional und saisonal

Geröstete EIERSchwAMMERL mit etwas Zwiebel, Schinkenspeck,  
Ei und frischen Kräutern, mit Petersilerdäpfeln € 22,--

EIERSchwAMMERL-Minutengulasch  
mit Serviettenknödeln und frischem Rahm € 22,-- veg.

Gekochter TAFELSPITZ  
in feiner Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel € 23,--

Cremige, gefüllte STEINPILZNUDELN  
mit brauner Butter und frischen Gemüsestreifen € 19,-- veg.

SOMMER CORDON BLEU  
mit Schinken, Mozzarella, getrockneten Paradeisern und Rucola gefüllt  
in der Knusperpanade auf cremigem Kräuterreis € 18,90

Glacierte KALBSLEBER auf VENEZIANSCHER ART  
mit Apfelspalten und Trauben mit Reis serviert € 22,--

### **Zum Dessert**

Hausgemachte ZWETSCHKENKNÖDEL in Butterbröseln per Stk. € 4,90 (20 Minuten)

SCHOKOLADENGATEAU mit flüssigem Kern, Eis, Beeren und Schlagobers € 9,80

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD € 6,80

„WINKLERWÜRFEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 5,90

CRÈME BRÛLÉE in der Moccataste € 3,--

MINI EISKAFFEE € 3,90

FEINES DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten und Schlagobers € 6,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL mit hausgemachtem Marillentröster € 7,80

TOPFENSCHMARREN mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 10,50 (25 Minuten)

„KAPUZINERKNÖDEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 6,90

FLAMBIERTE APFELSCHNITZEN mit gerösteten Mandeln, Obers und Cognac € 8,50

## Als Aperitif dürfen wir Ihnen empfehlen

BIRNENSEKT – Weinkellerei Inführ € 4,90  
LIMONCELLO SPRITZ  
mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon und Soda € 6,80  
BOB DILL'N  
mit Zitronengrassirup, Wodka, Muskateller und Gurkenscheibe € 6,80  
HAUSCOCKTAIL  
mit Orangen- und Cranberryjuice, Kombucha, Hollersaft und Sekt € 6,80  
2020 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/16 l € 2,10  
HENDRICK'S GIN TONIC mit Eis und Limette € 5,90  
PROSECCO „La Farra“ € 5,10  
APEROL mit Orangenjuice € 5,80 - mit Sekt € 5,80

\*\*\*

## VORSPEISEN

TAPAS zum QUADRAT<sup>2</sup>  
fein mariniertes Antipastogemüse, luftgetrockneter Vulcanorohschinken  
mit Melonencoulis, sommerliche Hauspastete auf Apfel-Staudensellerialesalat  
und lauwarmer Basilikumlinguine mit kleinem Kalbsbutterschnitzerl € 17,--

Sommerliche, steirische SCHWEINSHAXERLSULZ vom Strohschwein (mager)  
fein mariniert mit einem Schuß Kernöl, roten Biozwiebeln und Käferbohnen € 9,--

CARPACCIO vom Voralpenrind  
fein mariniert mit Blattsalaten und frisch gehobeltem Parmesan € 16,--

BURRATA (ähnlich einem Mozzarella)  
auf lauwarmer Wiener Paradeisvielfalt,  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Vulcanorohschinken € 9,50

\*\*\*

## SUPPEN

Cremesuppe vom KÜRBIS  
mit Obershäubchen, gehackten Kürbiskernen  
und einem Schuß vom steirischen Kürbiskernöl € 5,90

Kräftige klare RINDERBOUILLON  
mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspreßknödel € 4,10

## Aus unserer traditionellen Niederösterreichischen Wirtshausküche

Hausgemachtes KALBSBEUSCHEL mit Serviettenknödel € 17,--

Gebackenes KALBSBRIES mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat € 21,--

Gebackener KALBSKOPF mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce € 17,50

Geröstete KALBSLEBER aus Österreich  
mit frischem Majoran und Petersilerdäpfeln € 19,80

HIRN mit Ei, dazu Petersilerdäpfeln € 15,--

Geröstete NIERNDL mit Petersilerdäpfeln € 15,--

Saftiges RINDSGULASCH mit 1 Semmel € 15,90

\*\*\*

### Unsere Weinempfehlung zum Fisch

2021 Sauvignon blanc Jacobi, Weingut Gross, Stmk. 1/8 l € 4,40

2021 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/8 l € 4,20

\*\*\*

## VOM FISCH

Gebratenes FILET vom WOLFSBARSCH (Branzino oder Loup de mer)  
auf cremiger fregola sarda und frischem Basilikum € 24,--

### ZANDERFILET

gebacken in der Knusperhülle  
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Sommerblattsalaten € 23,--

### FILET vom PAPAGEIENFISCH

natur gebraten auf cremiger Eierschwammerlpolenta  
und geröstetem Schnittlauchöl € 24,--

## AUS DER PFANNE

WIENER SCHNITZEL von der Schweinsschale mit gemischtem Salat € 15,90

TRUTHAHNFILET gebacken mit Reis und gemischtem Salat € 16,90

Gebackene KALBSLEBER aus Österreich mit Reis und Mayonnaisesalat € 19,80

CORDON BLEU vom Truthahn mit Reis und gemischtem Salat € 17,80

\*\*\*

## Unsere Weinempfehlung

- 2022 GRÜVE, Weingut Jurtschitsch, Langenlois 1/8 l € 3,70
- 2022 Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Nigl, Senftenberg 1/8 l € 4,20
- 2022 Grüner Veltliner Steinfeder, Domäne Wachau 1/8 l € 3,60
- 2022 Grüner Veltliner DAC, Weingut Huber, Reichersdorf 1/8 l € 4,30
- 2022 Grüner Veltliner Lössterrassen, Weingut der Stadt Krems 1/8 l € 3,80
- 2022 Riesling vom Urgestein, Schloss Gobelsburg 1/8 l € 4,60
- 2021 Grüner Veltliner Ott am Berg, Weingut Ott, Feuersbrunn 1/8 l € 4,20
- 2021 Grüner Veltliner Nußbaum, Vorspannhof Mayr, Droß 1/8 l € 3,90
- 2022 Grüner Veltliner HG (vormals Holzgasse), Weingut Buchegger, Droß 1/8 l € 3,90
- 2021 Gelber Muskateller, Weingut Gross, Stmk. 1/8 l € 4,60
- 2021 Riesling DAC, Weingut Proidl, Senftenberg 1/8 l € 4,60
- 2021 Chardonnay Weingut Malat, Furth 1/8 l € 4,40
- 2021 Carnuntum Cuvée, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn 1/8 l € 4,30
- 2021 Blaufränkisch, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen 1/8 l € 4,40
- 2021 Zweigelt Goldberg, Weingut Achs, Gols 1/8 l € 4,40
- 2015 Blaufränkisch, Weingut Triebaumer, Rust 1/8 l € 4,50

\*\*\*

## Zum Abschluss

EDELBRAND von der Bio-BLUTORANGE vom Malznerhof in Wallern – 2 cl € 7,50

BROMBEERBRAND vom Alois Gölles – 2 cl € 9,90

MARC DE MUSCAT, Domaine Weinbach, Kaysersberg, Elsass – 2 cl € 7,50

MARILLENBRAND „Herzstück“, Weingut Högl, Sonderfüllung 2011 – 2 cl € 6,80

GRAPPA BARBARESCO, Distilleria Levi, Piemont – 2 cl € 5,60

Aus abrechnungstechnischen Gründen können wir Gutscheine nur einlösen,  
wenn wir sie VOR Rechnungsabschluss erhalten.

Sobald Ihre Rechnung ausgedruckt ist, können wir Ihren Gutschein nicht mehr abziehen!

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, geben Ihnen  
unsere geschulten Servicemitarbeiter gerne Auskunft!