

## HEUTE SPEZIELL – regional und saisonal

Frischer MARCHFELD SPARGEL  
mit flockigem Rührei, Trüffelöl, knusprig gebratenem Vulcanorohschinken  
und Petersilerdäpfeln € 21,--

SPARGEL NAPOLEON  
in Schinkenblätter gehüllt, gebraten mit Cognac flambiert,  
mit gerösteten Mandelblättchen und Petersilerdäpfeln € 22,--

„WINKLER-SCHNITZEL“  
mit Schinken, Käse und Champignonduxelle gefüllt  
in der Knusperpanade auf cremigem Kräuterreis € 19,80

Frisch gekochter TAFELSPITZ  
mit Petersilerdäpfeln, Sc. Bearnaise und frischem Stangenspargel € 23,--

Glacierte KALBSLEBER auf VENEZIANISCHE ART  
mit Apfelspalten, Trauben, Grand Marnier und Reis serviert € 24,--

2023 Landeshauptstadtwein „Tangente“, Grüner Veltliner DAC, Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental 1/8 l € 4,20 2023 GRÜVE Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch, Langenlois 1/8 l € 3,90 2023 Grüner Veltliner Steinfeder, Domäne Wachau 1/8 l € 3,80
---

RINDERFILETSPITZEN „Stroganoff“ vom Voralpenrind  
mit Champignons, Gurkerl und Butterspätzle € 31,--

Steirische LANDHENDLBRUST gebacken  
in der Kürbiskernkruste mit Reis und gemischtem Salat € 18,90

Cremige SPARGEL-TEIGTASCHERL mit Spargelspitzen,  
Kirscharadeisern und frischen Sprossen € 19,-- VEG

## Zum Dessert

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

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD € 7,80

„WINKLERWÜRFEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 5,90

CRÈME BRÛLÉE in der Moccataste € 4,50

MINI EISKAFFEE € 4,50

FEINES DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Erdbeeren und Schlagobers € 7,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL mit hausgemachtem Marillentrüffel € 7,80

„KAPUZINERKNÖDEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 8,90

FLAMBIERTE APFELSCHNITZELN

mit gerösteten Mandeln, Obers und Cognac und Schokospänen € 9,50

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert

## Als Aperitif dürfen wir Ihnen empfehlen

BIRNENSEKT – Weinkellerei Inführ € 4,90  
LIMONCELLO SPRITZ  
mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon und Soda € 6,80  
HAUSCOCKTAIL  
mit Orangen- und Cranberryjuice, Kombucha, Hollersaft und Sekt € 6,80  
2021 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/16 l € 2,90  
HENDRICK'S GIN TONIC mit Eis und Limette € 5,90  
PROSECCO „La Farra“ € 5,10  
APEROL mit Orangenjuice € 5,80 - mit Sekt € 5,80  
2020 CAVA Raventos i Blanc, spanischer Schaumwein € 5,90

\*\*\*

## VORSPEISEN

Unser VORSPEISENTELLER  
mit Hauspastete, Rohschinken, Tafelspitzsulzerl, Ganslebermousse,  
Räucherlachs, Apfel-Staudensellerialesalat, gebackener Erdäpfelgarnele,  
Krenobers und Preiselbeeren € 17,--

SPARGEL MARCHFELD  
mit gehacktem Beinschinken, Ei, Kräuterdip und knackigen Blattsalaten € 9,80

CARPACCIO vom Voralpenrind  
fein mariniert mit Blattsalaten und frisch gehobeltem Parmesan € 16,90

Brüliertes GANSLEBERMOUSSE  
mit Preiselbeeren und Apfel-Staudensellerialesalat € 9,50

SPARGELMOUSSE vom grünen Marchfeld Spargel  
mit steirischem Vulcanorohschinken, Krenobers  
und frischen Blattsalaten € 9,--

\*\*\*

## SUPPEN

Cremesuppe vom MARCHFELD SPARGEL  
mit Obershäubchen und Weißbrotcroûtons € 5,90

Kräftige, klare RINDERBOUILLON  
mit Frittaten, Kaspreßknödel oder Leberknödel € 4,20

## Aus unserer traditionellen Niederösterreichischen Wirtshausküche

Hausgemachtes KALBSBEUSCHEL mit Serviettenknödel € 17,90

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

Gebackener KALBSKOPF mit Petersilerdäpfeln und Kräutersauce € 18,50

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

HIRN mit Ei, dazu Petersilerdäpfeln € 17,--

Geröstete NIERNDL mit Petersilerdäpfeln € 17,--

Saftiges RINDSGULASCH mit 1 Semmel € 16,90

\*\*\*

### Unsere Weinempfehlung zum Fisch

2022 Sauvignon blanc Jacobi, Weingut Gross, Stmk. 1/8 l € 5,30

2021 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/8 l € 5,70

\*\*\*

## VOM FISCH

FILET vom WOLFSBARSCH natur gebraten  
auf cremigem Spargel-Jungzwiebelrisotto  
und Kirscharadeisern € 26,--

Gebratenes ZANDERFILET  
mit Sc. Hollandaise, Petersilerdäpfeln  
und frischem Stangenspargel € 26,--

## AUS DER PFANNE

WIENER SCHNITZEL von der Schweinsschale mit gemischtem Salat € 16,90

TRUTHAHNFILET gebacken mit Reis und gemischtem Salat € 17,90

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

CORDON BLEU vom Truthahn mit Reis und gemischtem Salat € 18,80

\*\*\*

## Unsere Weinempfehlung

2023 Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Nigl, Senftenberg 1/8 l € 5,20

2023 Grüner Veltliner DAC, Weingut Huber, Reichersdorf 1/8 l € 4,40

2022 Grüner Veltliner Lössterrassen, Weingut der Stadt Krems 1/8 l € 3,90

2023 Riesling vom Urgestein, Schloss Gobelsburg 1/8 l € 5,10

2022 Grüner Veltliner Ott am Berg, Weingut Ott, Feuersbrunn 1/8 l € 5,30

2022 Grüner Veltliner Nußbaum, Vorspannhof Mayr, Droß 1/8 l € 4,30

2023 Grüner Veltliner HG (vormals Holzgasse), Weingut Buchegger, Droß 1/8 l € 4,70

2022 Gelber Muskateller, Weingut Gross, Stmk. 1/8 l € 6,30

2022 Chardonnay Weingut Malat, Furth 1/8 l € 5,90

2021 Carnuntum Cuvée, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn 1/8 l € 4,60

2021 Blaufränkisch, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen 1/8 l € 5,10

2022 Zweigelt Goldberg, Weingut Achs, Gols 1/8 l € 5,20

2017 Blaufränkisch, Weingut Triebaumer, Rust 1/8 l € 4,70

\*\*\*

## 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!