

### **Zum Einstieg**

<i>Schaffkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</i>	6,80
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und Parmesan</i>	6,70
<i>Wurzelgemüse-Sulz mit Jungzwiebeln und Kremersenf-Vinaigrette</i>	6,50
<i>Kleiner Salatteller / Blattsalat</i>	3,50 / 3,20

### **Suppen:**

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	3,30
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	3,40
<i>Gelbe Paprikaschaumsuppe</i>	4,20

### **Hauptspeis:**

<i>Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	10,40
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfel, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	14,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	13,90
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	9,20
<i>Linsen mit Speck und Serviettenknödel</i>	8,90
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	9,50
<i>Rindsgulasch groß/klein</i>	8,40/6,20

### **Fleischlos:**

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	10,20
<i>Schaffkäse- Tascherl auf cremigem Blattspinat</i>	9,80
<i>Dinkellocken mit cremigem Mangold und Parmesan</i>	8,90

### **Süßes und Gefrorenes:**

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	5,90
<i>Grießflammerie mit marinierten Erdbeeren</i>	4,50
<i>Marillen- Eisbecher mit Geist</i>	5,90
<i>Mohn-Weichsel-Eisbecher</i>	5,80
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	3,20