



## VOR SPEISEN

GEDECK 4.10

HERBSTLICHE SÄLTZE MIT KÜRBIS, NÜSSEN, KERNEN  
UND SÜß SAUER EINGELEGTER HENDLBRUST  
H.M.O 13.-

CREME BRÛLÉE UND PÂFFRIT VON DER  
ENTENLEBER MIT QUITTE UND BRIOCHE A,G,G,O 15.-

CHAMPAGNE VOM RINDERFILET MIT GEBACKENEM  
ZIEGENTRUSCHKÄSE UND RUCOLTA A,C,G,M,O 15.-

KRÖTZEL GRÄMMELTSCHERL AUF  
GEBRÄTENEM SPITZERKRAUT A,C,G,L,O 13.-

KALBSKOPF (PERLGRUPPEN) JUNGE  
KARTOFFELN A,C,G,L,M,O 15.50



## SUPPEN

GEDECK 4.-to

RINDSUPPE MIT DREIERLEI  
EINLAFEN A, C, G, L 6.-

KÜRBISCREME SUPPE MIT GERÖSTETEN  
KERNEN UND KERNÖL G, L 6,50

## FISCHE

HENGL'S LICHTFORELLENFILET FÜR 2 PERS. -  
GEDREHTEN NUDELN UND PETERSILERSCHUM  
A, G, L, O 26.-

FORELLE AUS DEM BECKEN BLAU ODER  
GEBRAUNEN MIT PETERSILERSCHUM UND  
BRAUNER BUTTER D, G, L, O 19,50



## Haupt Speisen

Gedeck 4,40

Buckel und Buch vom Ötscherblick -  
Schwein auf Kürbisgemüse und  
gebackenen Griesknödeln A,C,G,L,O 23,-

Rost Brust von der Flugente auf Hetscherl-  
Rühm, Mohnschupfnudeln und Glasierten  
Nägowitz Birnen A,C,G,O 23,-

Gerochtes Rindfleisch vom Hofeigenen  
Waldviertler Bio-Blondvieh mit  
Klassischen Beilagen A,C,G,L,O 24,-

Husgelöstes gebackenes Freilandhendl-  
Haxerl mit Erdäpfel- Vogelsalft  
A,C,G,H,O 21,-



## DESSERT

WEINGARTENPFIRSICH/SORBET MIT  
WÄGRÄMER WALNUSSTEEGEBÄCK A, G, H. 6.-

SCHOKOLADEN DIRNDL TORTE A, C, G 7.-

GEDECKTER APFELKUCHEN A, C, G, O 6.-

WÄGRÄMER NUSZGUGLHUPF MIT BIRNE  
A, C, G, H 8.80

TONKABOHNEN CREME BRÛLEE MIT  
PASSIONSTRUCHT C, G 10.80

KÄSEVARIATION