

# Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter (5 vol.%) mit Soda & Eiswürfel		EUR 6,50
Wachauer Marillennektar, Josef Dockner	0,25l	EUR 5,00
Birnen-Rosmarin-Sekt (Vegan & <b>alkoholfrei</b> ) Naturtrüber Birnensaft, Soda & Rosmarinsirup		EUR 5,00
Grüner Veltlinersekt, blanc de blanc, Champion Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,50
Muskateller Sparkling Weingut Müller, Göttweiger Berg, Krustetten	0,1l	EUR 6,50
Rieslingsekt Winzer Krems, Sandgrube 13	0,1l	EUR 6,00
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof	0,1l	EUR 8,00
Veltlinersekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 6,00
Campari Orange		EUR 6,50
Martini trocken	5cl	EUR 5,50
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Wein		EUR 6,50
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner Champion Sekt		EUR 7,50
Gin Tonic mit STIN GIN <b>alkoholfrei</b> (Steiermark) und Tonic Water (Thomas Henry oder Fever Tree)	4cl 0,2l	EUR 12,00
V.D.N. Bitter Lemon (Cocktaildrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Soda		EUR 12,00

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**

**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

# Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Beef Tartare mit Butter und Toast	120g 200g	EUR 17,50 EUR 26,00
Forellenmus mit Butter und Toast		EUR 13,50
Frühlingssalat mit grünem Spargel, Erdbeeren, Pinienkernen und Balsamico		EUR 13,50
Gegrillte Garnelen mit süßer Chilisauce		EUR 13,50
Gefüllte Paprika ( <u>nicht</u> vegetarisch) mit Erdäpfelschmarren & hausgemachter Paradeissauce		EUR 12,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 17,00
Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge) mit Serviettenknödel		EUR 13,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 18,00
Weißer Spargel mit Petersilerdäpfel & gebratenem Spargelschinken und zerlassener Butter		EUR 18,50
	<i>als Hauptspeise</i>	EUR 26,00
<u>Beilagensalat:</u> Grüner Salat		EUR 5,50
Gemischter Salat		EUR 6,00

# Suppen

Tradition modern interpretiert

Frittatensuppe Rindsbouillon mit Frittaten & Gemüse		EUR 6,00
Spargelcremesuppe		EUR 7,50
Paradeissuppe mit Sherry, Camembert und Obershaube		EUR 7,00
Wildsuppe mit Bröselknödel und Obershaube		EUR 7,00

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**

**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

## Fisch

Leichte & gesunde Kost

Waldviertler Karpfen gebacken  
mit Erdäpfel- Blattsalat EUR 25,50

Zanderfilet gebraten \*  
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse EUR 26,00

## Rehgerichte

bestes heimisches Wild klassisch zubereitet

Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) \*  
mit Petersilerdäpfel EUR 18,50

Rehragout (aus heimischen Wäldern) \*  
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren EUR 26,50

Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern)  
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 24,00  
statt Petersilerdäpfel mit gemischten Salat EUR 26,00

Rehrücken (aus heimischen Wäldern)  
mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln EUR 39,00

## Spargelgerichte

mit Solospargel aus dem Marchfeld

Weißer Marchfelder Solospargel mit Petersilerdäpfel

○ und gebratenem Spargelschinken  
& zerlassener Butter EUR 26,00

○ und gebratenem Zander EUR 30,00

○ und faschiertem Rehbraten EUR 28,00

○ und gebackenem Schweinsschnitzel  
vom Ötscherblick Schwein EUR 28,00

Bandnudeln mit Spargel \*  
in Obersauce EUR 21,50

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**


**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

## Vegetarisch

wird immer beliebter

Spinat-Ricotta-Knödel \*  
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan EUR 17,50

Hausgemachtes Letschogemüse \*   
mit Salzkartoffel EUR 14,50

## Fleischgerichte

Bestes heimisches Fleisch traditionell zubereitet

½ Backhendl (mit Haut)  
mit gemischtem Salat EUR 20,00

Blunzn-Erdäpfel-Grörtl \*  
mit Kren und Sauerkraut EUR 15,50

Schweinefilet in Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Bandnudeln EUR 26,00

Schnitzel vom Ötscherblick Schwein \*  
gebacken mit Petersilerdäpfel EUR 17,50  
statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat EUR 19,50

Rindsgulasch vom österreichischen Rind \*  
mit Nockerl EUR 17,50

### Auf Bestellung servieren wir gerne:

1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise EUR 1,00

1 Portion Preiselbeeren EUR 2,00

\* Kennzeichnung - kleine Portion möglich - EUR 2,00

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**

**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

# Nachspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 4,50
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 10,00
Hausgemachte Mohnnudeln * geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 11,50
Kaiserschmarren * mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 12,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 11,00
Malakofftorte mit Schlagobers		EUR 7,00
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 5,50
Gemischter Käseteller * verschiedene Sorten liebevoll garniert		EUR 15,50

*Zum Käse, zum Dessert oder anstatt eines Desserts empfehlen wir:*

Grüner Veltliner Beerenauslese Weingut Lagler, Spitz	1/16l	EUR 6,00
---	-------	----------

* Kennzeichnung - kleine Portion möglich	-	EUR 2,00
--	---	----------

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**  
**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**  
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Eis

süße Verführung für Feinschmecker

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers	EUR 10,00
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers	EUR 11,00
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers	EUR 9,00
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade	EUR 2,50

Kaffee

Handverlesene Bohnen

Unser Kaffee besteht aus handverlesenen Bohnen höchster Qualität und stammt aus der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems. Durch die schonende Langzeitröstung ergibt sich das „fesche“ Geschmacksprofil, passend zur Bezeichnung unserer Röstung „Die fesche Wachauerin“, welche nach einer jungen Barista benannt ist, die 2014 zur Miss Wachau gekürt wurde.

**Anbauhöhe:** 1150m

**Mischung:** 80% Arabica und, 20% Robusta aus Brasilien, Columbien und Indien

**Geschmack:** Vollmundiger, mittelkräftiger Espresso mit milden Fruchtnoten nach grünem Apfel

Kleiner Mocca oder kleiner Brauner,  
großer Mocca oder großer Brauner,  
Verlängerter schwarz oder braun,  
Cappuccino, Melange, Café Latte, ein Häferlkaffee oder  
eine heiße Schokolade mit Schlagobers.

Unsere Kaffeespezialitäten von der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!

**GEDECK: BROT & AUFSTRICH WERDEN AUF WUNSCH SERVIERT • PREIS PRO PERSON EUR 4,50**

**Tellergebühr EUR 2,00 (für zusätzlichen Teller)**

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER