

Vorspeisen/Starters

Hausgemachte Rindsuppe mit Gemüse und Tageseinlage € 3,80
Homemade clear beef soup with vegetables and garnish of the day

Grüner Salat € 3,80
Green salad

Gemischter Salat € 4,20
Mixed salad

Portion Wurzelspeck € 5,20
Smoked bacon from Styria

Hauptspeisen/Main courses

Grammelknödel auf Gabelkraut € 8,80
Dumplings filled with pork cracklings, served with steamed cabbage

Krautfleckerl mit grünem Salat € 8,20
Pasta mixed with panfried white cabbage, served with green salad

Bio-Rinds-Gulasch mit Kaisersemmel klein 8,20 groß € 10,50
Large or small beef goulash

Gebratene Blunz'n auf Sauerkraut, dazu Salzerdäpfel € 8,80
Panfried blackpudding, with steamed cabbage and boiled potatoes

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat € 19,20
„Viennese Schnitzel“ with mixed salad

Gekochtes, Gemischtes vom Waldviertler Bio-Rind (Tafelspitz,
Schultercherzel und Weißes Scherzel) mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Rösti € 17,80

Selection of boiled prime beef, with hash-brown potatoes,
apple-horseradish and chive sauce

Heimische Bachforelle o d e r Bachsaibling im Ganzen gebraten
mit Petersilerdäpfel € 17,50
Roasted trout or char with parsley potatoes

Nachspeisen/After

Palatschinken mit hausgemachter Marmelade aus Wachauer
Rosenmarillen € 4,20
Apricot pancakes

Somlauer Nockerl € 6,20
Somlau sweet dumplings

Cover/Gedeck € 2,00
(Weißes Stofftisch, -mundserviette, Brotteller, -messer,
Butter oder Aufstrich, Hausbrot)