

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** € 6,50

*Smoked **bacon** from Styria*

Hauptspeisen/Main courses

Grammelknödel auf Gabelkraut € 9,60
*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 9,20 groß € 11,50
*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 € 19,80
*„**Viennese Schnitzel**“ with mixed salad*

Gekochtes, Gemischtes vom Waldviertler Bio-Rind (Tafelspitz, Schulterscherzel und Weißes Scherzel) mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösti € 18,60

***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/Afterers

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