



FRISCH VOM MARKT



ZUM START UND VORWEG

Einstandsbrett	€ 3,50
Aufstrich, Speck vom Schmözl und Brot vom Weichslbaum	
Einstandsbrett mit mehr	€ 8,90
Speck, Aufstrich, Rohmilchbutter, Wolfpassinger Hartwurst, Schweizer Bergkäse, selbst eingelegte Essiggurkerl und Zucchini	
Unsere Wolfpassinger Hartwurst gibt es auch für daheim.	
Eine Stange mit ca.350g	100g € 1,80
Im Wirt seine liebste Leberstreichwurst	€ 4,90
vom Schmözl im Glas mit einem Vintschgerl vom Weichslbaum	
4 verschiedene Kürbise – 4x anders zubereitet	€ 10,50
Hokkaido als Creme, Zirkuskürbis in Zitrus konfiert, Spaghettikürbis geschmort als Salat, eingelegter Neapolitaner, selbsteingelegten Vogelbeeren und schwarzen Nüssen	
Wiener Schnecke vom Gugumuckhof	€ 7,20
65Stk Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Wurzelbrot vom Weichslbaum	



SUPPERL

Rindssuppe	€ 3,80
mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel	
	€ 3,90
Geräucherte Kukuruzcremesuppe	€ 4,90
mit gebackenem, pikantem Schweinsbauchtascherl	

AUS DEM TEICH VON DER TEICHWIRTSCHAFT HABERZETH

Gebratenes Karpfenfilet	€ 18,80
auf einer Creme von Rupi's Süßkartoffeln und konfirtem Kohlrabi	
Lachsforellenfilet gebraten	€ 19,90
auf Ragout vom Kürbis und Waldstaudekorn vom Martin Allram	

WIRTSCHAUS PUR

Steirisches Wurzelfleisch	€ 15,90
Gesurttes Kniehlingfleisch und Bauch vom Schwein mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel, Kren und Senf	

IMMER WIEDER SONNTAGS

Schweinsbraten	€ 11,50
von Schopf und Bauch mit Speckkraut und Semmelknödel	

HAUSMANNSKOST

Handgewuzelte, cremige Schupfnudeln	€ 14,20
im Kürbis cremig geschwenkt, Schwarzkohl, eingelegter Kürbis und frische Preiselbeeren	
2 Stk Grammelknödel	€ 8,20
auf lauwarmem Speckkraut	
jeder weitere Knödel	€ 3,00
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel von der Sau	€ 10,50
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl vom Wagram	
Gekochtes Schulterscherzl	€ 14,80
mit Apfel-Rahmwirsing, Kren und Rösti (Äpfel „Rubinette“ vom Friedrich aus Zeiselmayer)	
Rindergulasch mit Gebäck	klein € 6,20
	groß € 8,90

SAISONAL & REGIONAL

Rinderragout	€ 17,20
mit Ofenzwiebel, Speck und Dörrzwetschken, dazu Bandnudeln vom Friedrich aus Zeiselmayer	
Geschmorter Hinterlauf vom Feldhasen	€ 16,90
mit Haselnussnockerl, Federkohl und frischen Preiselbeeren	
Herbstliches Rote Rüben Emmerisotto	€ 14,20
mit Grünkohl (mal gedünstet und mal knusperig), eingelegten Aronien und gehobeltem Schaffrischkäse vom Milchmäderl	

SÜßES

Marillenpalatschinke ein Stück	€ 2,40
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2020	
Für daheim „Marillentraum für einen Kindertraum“	€ 6,50
Nougatknödel	€ 5,10
in Zuckerbrösel gewälzt auf Birnenkompott	
Quittensüppchen	€ 7,90
und Waldviertler Mohnmousse im Glas, dazu Quittenragout und „Baklava“ mit Haselnüssen und Honig aus Neuaigen und etwas Rosmarin	