



FRISCH VOM MARKT



ZUM START UND VORWEG

Einstandsbrett € 3,80
Aufstrich, Speck vom Schmölz 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 Schmölz im Glas mit einem Vintschgerl vom Weichslbaum

4 verschiedene Kürbise – 4x anders zubereitet € 10,50
Hokkaido als Creme, Festivalkürbis in Zitrus konfiert, Spaghettikürbis geschmort als Salat, eingelegter Neapolitaner, selbsteingelegten Vogelbeeren und schwarzen Nüssen

Wiener Schnecke vom Gugumuckhof € 7,20
6Stk Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Wurzelbrot vom Weichslbaum



SUPPERL

Rindssuppe € 3,80
mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel

Cremesuppe von Rupi's Süßkartoffeln € 4,90
mit gebackenem Schweinsbauchtascherl

AUS DEM TEICH VON DER TEICHWIRTSCHAFT HABERZETH

Im Mohn gebratenes Karpfenfilet € 18,80
auf Einkornrisotto und Fenchel in etwas Traubenkernöl von der Hagenthaler Ölmühle konfiert

Lachsforellenfilet € 19,90
im Roten Rübensud langsam gegart mit roten und gelben Rüben, dazu Topfenknödel

WIRTSCHAUS PUR

Steirisches Wurzelfleisch € 15,90
Gesurtes Kniehlerfleisch und Bauch vom Schwein mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel, Kren und Senf

HAUSMANNSKOST

Risotto mit Reis aus dem Weinviertel € 14,20
mit Kräutersaitlinge vom Jonathan, Karfiol und Maroni

2 Stk Grammelknödel € 8,80
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 Wirsing, Erdäpfel, Äpfel und frischem Kren

Rindergulasch mit Gebäck klein € 6,50
groß € 9,20

SAISONAL & REGIONAL

Rinderragout € 17,20
mit Ofenzwiebel, Speck und Dörrzwetschken, dazu Bandnudeln vom Friedrich aus Zeiselmauer

Rosa gebratener Feldhasenrücken € 16,90
mit Kohlsprossen, Erdäpfelknödel in Haselnussbutter gewälzt und Balsamicokirschen

Kichererbsen aus Österreich € 14,20
als cremiger Eintopf mit Kürbis und Chinakohl vom Rupi aus Zeiselmauer, süß-saurem Kürbis, Kernen und gepeppt mit etwas hausgemachter Chilipaste

SÜBES

Marillenpalatschinken ein Stück € 2,40
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2020
Für daheim „Marillentraum für einen Kindertraum“ € 6,50

Vanillepannacotta € 6,20
mit Hollerkoch und Mandel - Hanfsaat chips

Dunkles Schokoladen- Pfeffermousse € 7,90
mit Quittenragout und besoffenem Buchweizenkapuziner