



FRISCH VOM MARKT



UNSERE KARTE VON 27. BIS 31. JÄNNER 2023

VORSPEISEN & SUPPEN

Einstandsbrett € 4,70

Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz und Brot vom Weichlsbaum, aus Rohrendorf

Graved Lachsforelle vom Matthias Haberzeth € 13,90

mit Roter Paprika-Apfelcreme, Salat von roh mariniertem Fenchel und Brotchips

Schafschnittkäse vom Sperl € 12,20

aus Neuaigen mit Honig von unseren Bienen, eingelegtem Karfiol, kurz geschmortem Chicorée und Walnüssen

Rindssuppe € 4,50

mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel € 4,90

Grüner Veltlinschaumsuppe € 5,30

verfeinert mit winterlichen Gewürzen und als Einlage ein Schweinsbraten-Apfelknödel

WIRTSCHAUSKÜCHE

2 Stück Grammelknödel € 9,10

auf lauwarmem Speckkraut jeder weitere Knödel € 3,40

Wiener Schnitzel von der Sau € 12,40

in Butterschmalz gebacken, dazu Erdäpfel-Vogelersalat mit Kürbiskernöl vom Stefan Bauer, Wagram

Rindergulasch mit Semmel klein € 7,10

groß € 9,50

SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

Schweinsbraten vom Schopf und Bauch
mit Speckkraut und Semmelknödel € 15,50

SAISONALES UND REGIONALES

Saiblingsfilet gebraten € 21,90

Risotto vom Mühlhof, abgeschmeckt mit Mohnmiso von Luvi Fermente und eingelegten Zitronenzesten, dazu kurz geschmorter Lauch und eingelegte Shiitake Pilze

Lachsforellenfilet € 22,70

auf Sellerieragout mit Brauner Butter, Ofenzwiebel, hausgemachten Essigmarillen und Gnocchi

Gedünsteter Zwiebelrostbraten € 19,80

mit knusperigem Röstzwiebel und Senfgurkerl, dazu in Rosmarin geschwenkte Braterdäpfel

Geschmorte Lammschulter € 19,20

mit Rotem Rüben- Einkornrisotto, Grünkohl und eingelegten Brombeeren

Leicht karamellierte Krautfleckerl € 13,90

mit Weißkraut vom Rupi und Fleckerl vom Friedrich (Beide aus Zeiselmauer) mit etwas Sauerrahm vom Hiegesberger und Majoran

Es gibt immer wieder Gerichte die so spontan entstehen, dass Sie es nicht auf die Speisekarte schaffen. Einfach Fabian oder Hannah danach fragen.

DES WIRTEN HEIMAT

Schweizerkäse € 11,70

(je nach dem was da ist)

aus dem Käsehumidor von Andrzej Koch mit hausgemachtes Walnussauerteigbrot und Chutney

Schweizer Käsefondue pro Person € 21,50

mit Weißbrot, Erdäpfeln, Cornichons und Perlzwiebeln
Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung (min. 5 Tage)

NACHSPEISEN

Handgewuzelte Schupfnudeln € 7,90

in Mohnbutter gewälzt und mit Rum flambiert, dazu im Sommer eingelegter Marillenröster

Dunkles Schokoladenmousse € 8,90

mit Hollerkoch aus unserem Vorrat, Kürbiskernöl-Eierlikörkuchen und Schokocrumble

1 Stück Marillenpalatschinke € 2,50

mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2022