



Vorspeisen

<i>Bauernsalat mit Kaspressknödel und Landschinken</i> 2, 9, a, b, d, g	13,90€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i> a, d, g	12,50€

Suppen

<i>Frittatensuppe</i> a, b, d, f	7,50€
<i>Kaspress Knödelsuppe</i> a, d, f	8,50€
<i>Kürbissuppe</i> c, f lactosefrei	6,50€

Brotzeit

<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl</i> 1, 3, 8, 12	17,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> 12, f, g	17,90€
<i>Blutwurst mit Sauerkraut, Püree, Apfel und Röstzwiebeln</i> 2, 4, 9, a, d	14,90€

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> a, b, d, g	13,00€
--	--------

Fisch

<i>Zander mit Rahmsauerkraut, Röstkartoffeln und Ochsenbackensauce</i> 2, 3, 8, 12, a, d, f	24,90€
---	--------

Fleisch

<i>Original Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> 3, 12, a, b, d	25,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree</i> a, d	21,50€
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Kartoffeln</i> 3, d, f	19,90€
<i>Fiaker-Gulasch mit Semmelknödel, Gurke, Spiegelei und Wurst</i> 2, 3, 9, a, b, d	15,90€





Stimmungsvolles zur Saison

Halbe Ente mit Rotkohl, Wirsingkohl, Knödel, Kartoffeln und Sauce

26,90 €

Gans für 4 Personen mit Rotkohl, Rahmwirsing, Knödel, Kartoffel und Sauce

2 tägige Vorbestellung zwingend

145,00 €

Hausgemachter Grünkohl mit süßen Röstkartoffeln

13,50 €

mit Kohlwurst

15,50 €

mit Kohlwurst und Backe

17,50 €

mit Kohlwurst, Back und Kassler

19,50 €

Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschengeröster ^{a,b,d}

12,50€

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

7,50€

Weißwein

Grüner Veltliner Trocken-Neuland

25,00€

Weingut Zillinger-Weinviertel

*In der Nase kräutrige Noten, Heu, Apfel, Grapefruit-Zeste, Melisse
Mürbe Säure, ausgewogener, charmanter Veltliner*

Grauer Burgunder

20,00€

Ruppertsberger Linsenbusch Weingut Hoheburg Pfalz

*Trinkfreudiger, unkomplizierter und traditioneller Burgunder
Ausgewogen und harmonisch*

Rotwein

Zweigelt-Weingut Pleil

20,00€

Österreich

Rubinrot mit violetten Reflexen, sortentypische Aromen von Weichsel und weißem Pfeffer.

*Am Gaumen kraftvoll mit schönem Säure-Tannin-spiel, langanhaltende Kirschfrucht im Abgang
warme und ausgewogene Tannine*

Tank 32 Primitivo Appassimento

26,50 €

Cantina Camivini Sizilien-Italien

*Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, Aromen von Sauerkirschen, Datteln, Feigen und Rosinen
dichter, konzentrierter wein mit langem Abgang, Note von feinem Nougat*





