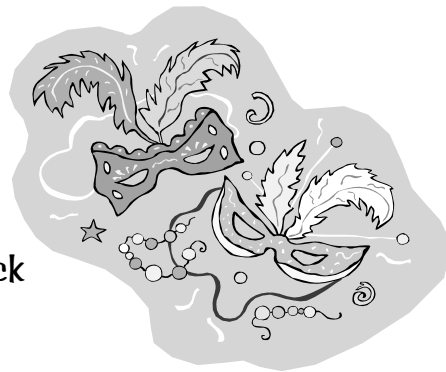
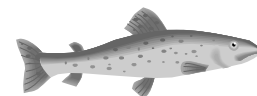


Gedeck pro Person	3,00 €
Pikantes " Beef Tatare" von Jungrind mit Toast	12,90 €
Gebratener Tuna "Yellow Fin" auf asiatischem Salat und schwarzem Sesam	12,40 €
Gebackenes gesurttes Schweinsbackerl auf Erdäpfel - Endiviensalat	9,50 €
Matjesfilet mit Apfel - Gurkerlrahm,rotem Zwiebel und Bratkartofferl	9,80 €
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Schnecken im Kräuter-Knoblauchsafterl	9,50 €
Gänseleberparfait mit Cassisbirnen und hausgemachtem Brioche	10,80 €
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,20 €
Austern " Fines Claires " mit Butterbrot und Schalottenvinaigrette stk.	2,80 €

Rindsuppe mit Einlage	3,60 €
Getrüffelte Maronischaumsuppe	5,30 €
Erdäpfel-Lauchcremesuppe mit knusprigem Speck	4,30 €
Hummercremesuppe mit Hummerstückchen	6,70 €



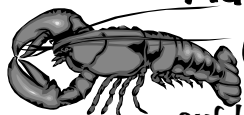
Gemischter Fischteller mit Kartoffel,Sauce Tartare und Blattsalat	24,80 €
Scampi mit Kräutern,Knoblauch gebraten mit Basmatreis und Tomate	24,00 €



Aus hauseigenem Fischwasser

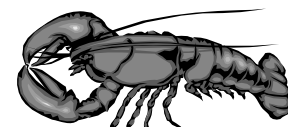
Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten od. blau mit Kartoffel /per dag	0,60 €
--	--------

Aus unserem Meerwasserbecken



Ganzer Hummer ausgelöst

auf hausgemachten Basilikum-Tomatentagliolini



27,00 €

Unser Rindfleisch ist ausschließlich von Österreichischen Bauern

Schickh's Spezial Rumpsteak (30dag) im Senfsafterl, knusprigem Zwiebel
Speckfisolen und Bratkartofferl 28,80 €

Gemischt gekochtes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffel
Schnittlauchsauce, Apfelkren und Cremespinat 19,50 €



Vom hauseigenen Mangalitzaschwein!!

Geb.Schnitzerl vom Mangalitzaschwein mit Rohschninken, Käse gefüllt
und Erdäpfel - Vogerlsalat 17,50 €

Kümmel-Knoblauch Kotelette (mit Fettranderl) knusprigen Grammeln
Waldviertler Knödel und Krautsalat 18,00 €

Resch gebratenes Blunzengröstl mit Sauerkraut 12,50 €

Aus der Pfanne in Schmalz gebacken!!

Kalbswienerschnitzerl mit Petersilienkartofferl und gemischtem Salat 16,80 €

Knuspriges ausgelöstes Backhenderl mit gemischtem Salat 13,20 €

Gebackenes Kalbshirnrollchen mit Erdäpfel - Vogerlsalat 12,80 €

Gebratenes Kalbsleberfilet mit hausgemachten cremigen Nudeln
und Kräuterseitling (Pilzspezialität) 20,50 €



Hirschnaturschnitzerl im Wachholdersafterl mit Cranberry Kompott
Rotkraut und Schupfnudeln 18,50 €

Schweinelendchen in Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 17,50 €

Gespickte, geschmorte Lammstelze in Burgundersauce mit Wurzelgemüse
und Erdäpfel-Kräuterpürree 22,40 €

Getrüffeltes Ei im Nudelnest auf Cremespinat 14,00 €



Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser...) 3,60 €

Vogerlsalat oder Ruccolasalat 4,00 €

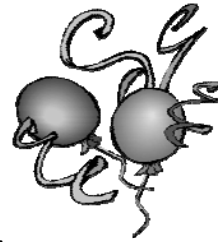
Blattsalatteller 3,40€ oder Bunte Salatschüssel 4,40€

auf Wunsch mit Kernöl, Rahm-Knoblauch oder Italienischer Dressing





Schleckereien



Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce und Eierlikör	4,50 €
Flaumige Topfennockerl mit Butterbrösel und Zwetschenröster	7,20 €
Crème Brûlée mit marinierten Früchten und Himbeersorbet	7,20 €
Gefülltes Brandteigkrapferl mit Eis, Schlagobers und Schokosauce	7,20 €
Dreierlei von der Schokolade	7,50 €
Geeister Irish-Coffee mit Nuß-Knusperstangerl	6,90 €



Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Glas Grüner Veltliner Eiswein Fam. Bauer Grossriedenthal €4,90

Kaffeespezialitäten

Kleiner Brauner	2,40 €
Melange	2,80 €
Grosser Mocca	3,20 €
Großer Brauner	3,20 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Türkischer Kaffee	4,60 €
Irish Coffee	6,10 €
Marnissimo	6,10 €
Rüdesheimer	6,10 €



Käse

Feinschmecker Käseplatte	8,50 €
Kleine Portion	6,50 €
Portion Parmesan mit Olivenöl	6,50 €

Alle Preise inkl. aller Abgaben und Mwert.