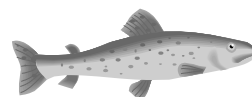
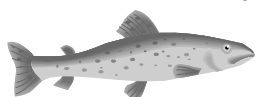


Gedeck pro Person	3,30 €
Pikantes " Beef Tatare" von Jungrind mit Toast	12,90 €
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit rotem Zwiebel und Kartoffel	9,80 €
3 stk. Fines Claires Austern mit Butterbrot und Schalottenvinaigrette	8,80 €
Tafelspitzsülzchen mit Frühlingssalaten und Bärlauchvinaigrette	9,00 €
Knusprig gebratener Ziegenkäse mit Frühlingssalaten	9,90 €
Salat vom Marchfeldspargel mit schottischem Räucherlachs	11,50 €
Gratiniertes 1/2 dzt. Weinbergschnecken " A la Provence "	10,50 €
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8,20 €
Kleine Gammelknöderl (2stk) auf hausgemachtem Rieslingkraut	9,70 €

Rindsuppe mit Einlage	3,70 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	4,70 €
Cremsuppe vom ersten Bärlauch mit Croutons	4,70 €
Hummercremesuppe mit Hummerstückchen	6,90 €



Spezialitäten aus heimischen Gewässern

Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten od. blau mit Kartoffel /per dag	0,70 €
Zanderfilet gebraten mit Kräutern,Knoblauch und Kartoffel	20,80 €



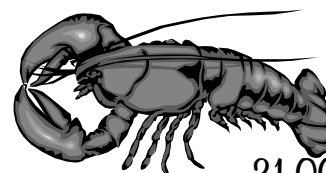
Pochiertes Schottisches Lachsfilet auf Krabben-Scampisauce <i>mit wildem Reis</i>	20,50 €
Scampi mit Kräutern,Knoblauch gebraten,gefüllter Tomate und 2erlei Reis	25,50 €

Aus unserem Meerwasserbecken



Ganzer Hummer ausgelöst

auf hausgemachten Basilikum-Tomatentagliatelle



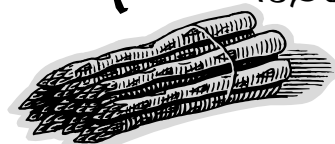
31,00 €

Rumpsteak mit Marchfeld Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelr 25,80 €

Gemischt gekochtes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffelr 19,80 €
Schnittlauchsauce, Apfelkren und Cremespinat

Wienerschnitzerl vom Kalb mit Kartoffelr und gemischtem Salat 18,20 €

Knuspriges ausgelöstes Backhenderl mit gemischtem Salat 13,90 €
Flügel ist nicht ausgelöst



Frischer Marchfeld Spargel vom Sulzmann

der "Klassiker" mit Butterbrösel und gehacktem Ei Vorspeise 12,50 19,00 €

mit schottischem Räucherlachs und Sauce Hollandaise Vorspeise 13,20 19,80 €

mit Prosciutto "San Daniele" und Bärlauchvinaigrette Vorspeise 13,20 19,80 €

mit frischen cremigen Morcheln Vorspeise 17 24,50 €

alle Spargelgerichte werden mit Petersilienkartoffelr serviert

Butterschnitzerl vom Milchlamm mit Erdäpfelpürree und Häuptlsalat 15,50 €

Mit zweierlei Spargel gefülltes Truthahnröllchen 17,30 €
auf cremigen Bärlauch - Gemüsegnocci

Gebratene Kalbsleberscheiben auf grün-weißem Spargelgemüse 21,50 €
und Spinatknödelr

Rosa gebratene Barbarie-Entenbruststreifen auf pikantem Süßkartoffelpürree 23,00 €
und sautierten Frühlingszwiebelr

Schweinelenochen in Knoblauchsauce mit Waldviertler Knödel 17,80 €

Mit Bärlauch und Speck gefülltes Kotelette vom Tullnerfeld Schwein 14,00 €
und Bratkartoffelr

Gebratene Lammkotelettchen mit Knoblauch-Speckfisolen 26,00 €
und gratinierten Kartoffelr

Nina's Vegetarische Spezialität!

Handgeschabte Bärlauch - Eiernockerl mit Blattsalat 10,50 €

Gemischter Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Paradeiser....) 3,80 €

Vogerlsalat oder Ruccolasalat 4,20 €

Blattsalatteller 3,50€ oder Bunte Salatschüssel 4,50€

auf Wunsch mit Kernöl, Rahm-Knoblauch oder Italienischer Dressing



Schleckereien



Malakofftorte mit Schlagobers, Himbeersauce und Eierlikör 4,60 €

Feiner Schokoschmarren mit Himbeersauce und hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50 €

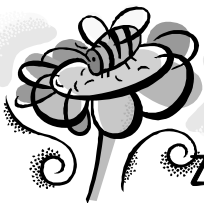
Waldmeister-Panna Cotta mit Erdbeercarpaccio und Mandelpesto 7,60 €

Mousse au chocolat mit marinierten Früchten und Zitronensorbet 7,80 €

Vanille-Creme Brulee' mit Grand-Marnierfrüchten und Kokoseis 8,50 €

Geeistes Tiramisu mit Schlagobers, marinierten Erbeeren im Erdnuss-Knusperschüssel und hausgemachten Butterhippen 8,20 €

Brandteigschwan im Erdbeersee mit Eis und Schlagobers gefüllt 7,60 €



Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Glas Beerenauslese Cuveè Kracher 2008 €4,90



Kleiner Brauner 2,40 €

Melange 2,80 €

Großer Mokka 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 €

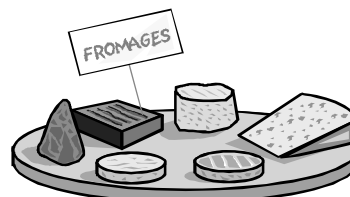


Käse

Feinschmecker Käseplatte 8,50 €

Kleine Portion 7,50 €

Portion Parmesan mit Olivenöl 7,50 €



Unsere hauseigenen Schnapsertl aus vollreifen Fruchten

<i>Wachauer Marille " nur das Mittelstück "</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Wachauer Marille 10 Jahre im groben Glasballon gereift</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Alte Hauszwetschke (6 Jahre Barrique)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Alte Hauszwetschke</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Vogelbeer 2cl 6,50€</i>	<i>Elsbeere 2cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Kirsch, Weichsel, Mirabelle, Williamsbirne</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hausgemachter Nußschnaps od. Obstler quer durch den Obstgarten</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Vom Saxi aus Gobelsburg: Apfel. - oder Himbeerschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Hausdrink (Marillenbrand mit frisch gepresstem Orangensaft)</i>		<i>4,20 €</i>
<i>Rochelt Schnäpse : Gravensteiner, Weichsel, Muskattraube</i>	<i>1cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Rochelts Holler 6,60€</i>	<i>Rochelts Hollermandl 1cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Grappa Pojer&Sandri (Pinot Nero)</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<hr/>		
<i>Glas Göttweiger Abtei Cuveé Sekt</i>		<i>4,20 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Glas Sekt mit Fruchtmark</i>		<i>4,10 €</i>
<i>Glas Champagner</i>		<i>6,30 €</i>

Flaschenweine

Glasweise aus der 0,75l Bouteille ausgeschrieben

<i>Glas Grüner Veltliner " Kogl" 2011 Weingut Hammerschmidt</i>	<i>1/8</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glas Grüner Veltliner Kremstal 2011 Weingut Rainer Wess</i>	<i>1/8</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Grüner Veltliner Traisental DAC 2011 Winzerhaus Schöller</i>	<i>1/8</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Glas Riesling Göttweiger Berg 2011 Weingut Müller</i>	<i>1/8</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Glas Riesling Federspiel 2010 Weingut Graben Gritsch</i>	<i>1/8</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Glas Chardonnay Reserve 2011 Weingut Müller</i>	<i>1/8</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glas Gelber Muskateller 2011 Winzerhof Hoch</i>	<i>1/8</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glas Rosé vom Zweigelt 2010 Weingut Müller - Großmann</i>	<i>1/8</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Pinot Blanc 2011 Weingut Müller Großmann</i>	<i>1/8</i>	<i>3,60 €</i>
<hr/>		
<i>Glas Zweigelt Hedwighof 2009 Weingut Sepp Moser (Apetlon)</i>	<i>1/8</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glas St.Laurent 2009 Weingut Malat</i>	<i>1/8</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Glas Rotspon " Cuvee" Reserve 2009 Weingut Jurtschitsch</i>	<i>1/8</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Glas Sacra " Cuvee" 2007 Weingut Dockner aus der Magnum</i>	<i>1/8</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Glas Blaufränkisch 2009 Weingut Gernot Heinrich</i>	<i>1/8</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Glas Caburnio 2008 Tenuta Monteti Toskana</i>	<i>1/8</i>	<i>4,70 €</i>