

VORSPEISEN

- Tartar vom gebeizten Alpensaibling & mariniertem Fenchel* *
- Reinankenfilet "Matjes Art" vom Chiemsee mit Apfel- Stangensellerie* *
- Geräuchertes Forellenfilet in Kräuterkruste mit Blattsalat* *
- Hausgebeizter Gravedlachs mit Avocados* *
- Hausgeräucherter Rohschinken mit Honigmelone* *
- Carpaccio vom Niederösterreichischen Lamm mit Rucola Salat* *
- Spanferkelsulz mit Kernöl und Jungzwiebel* *
- Entenleberterrine mit hausgemachten Marillenchnetney* *
- Hausgemachtes Gänseleberparfait mit Sc.Cumberland*
- Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel* *
- Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Kernölsalat* *
- Kutteln und Kalbsfuß in Weißweinsosse* *
- Geröstete Nierndl mit Petersilerdäpfel* *
- Gebratene Gänseleber auf glacierten Marillen und Erdäpfelpüree*
- Hausgemachte Nudeln mit frischen Flusskrebse* *

SUPPEN

- Rindsuppe mit Einlage* *
- Kürbiscremesuppe mit Fleischlaberl* *
- Wachauer Fischsuppe* *
- Schaumsuppe von Flusskrebse aus der Traun* *

FRISCHE FISCHE

- Forelle gebraten mit Petersilerdäpfel pro dag* *
- Wels in Knoblauch und Kräutern gebraten mit Eierschwammerl-Sommer-Emmer-Reis* *
- Gebratenes Huchenfilet & Flusskrebse & Risotto* *
- Verschiedene gebratene Edelfische mit hausgemachten Gemüsenudeln*

HAUPTSPESIEN

KALB

- Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen und Petersilerdäpfel* *
- Kalbsleberfilet mit Eierschwammerl und Erdäpfelpüree* *
- Gebrautes Kalbsbutterschnitzel mit Petersilerdäpfel* *
- Kalbswienerschnitzel aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat* *

WILD aus österreichischer Jagd

- Rehrückenfilet mit Serviettenknödel, Rotkraut und frischen Eierschwammerl* *
- Hirschkalbsrücken mit hausgemachten Steinpilzgnocchi und Kohlsprossen* *

Donauland LAMM aus Niederösterreich

- Geschmorte Lammstelze in Thymianjus mit Polenta und Gemüse* *
- Lammkarree mit Ratatouillegemüse und Polenta* *

GEFLÜGEL

- Halbes Backhendel mit gemischtem Salat* *
- Gebraute Maishendelbrust mit Eierschwammerlrisotto* *
- Ausgelöste Bio-Freilandente mit Waldviertler Knödel und Rotkraut* *

BIO - RIND

- Beiriedschnitte "dry-aged" in Rotweinsosse mit Erdäpfelgratin und Eierschwammerl* *
- Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel* *
- Gemischt gekochtes Rindfleisch, gerösteten Erdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsoße* *
- Gekochter Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfeln und Kohlgemüse* *
- Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsosse mit Serviettenknödel und Gemüse* *

SCHWEIN VOM ÖTSCHERBLICK

- Schweinsrückensteak mit Eierschwammerlgulasch & Polenta* *

VEGETARISCH

- Hausgemachte Vollkornlaibchen in Paradeiserosse & Blattsalat* *
- Spinatknödel mit Steinpilzrahm und Blattsalat* *
- Grüner Salat* *
- Vogerl Salat* *
- Blattsalatschüssel* *

DESSERT

- Zwetschkentarte mit Walnusseis* *
- Mus von der Zotter (Bio & fair trade) Schokolade mit eingelegten Weichseln* *
- Mohr im Hemd mit Zotter Schokolade & Schokoladesoße* *
- Hollerkoch mit Joghurtknockerl* *
- Marilleneisparfait im Krokantmantel mit Fruchtspiegel* *
- Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade, Schokoladesoße und Nüssen* *
- Topfenknödel in gerösteten Butterbrösel mit Marillentröster (ca. 20 min)* *
- Hausgemachte Marillenbuchteln mit Vanillesoße (ca. 30 min)* *
- Knoll's Cremeschnitte* *
- Hausgemachte Wachauer Torte* *
- Apfelstrudel von Äpfeln aus unserem Garten* *
- Sorbet von der Wachauer Marille mit Sekt aufgegossen*

KÄSE

- Kleine Käsevariation*
- Große Käsevariation*
- Käsewürferl von verschiedenen Hart- und Schnittkäsesorten*

KÄSE aus Österreich

Aus dem Bregenzerwald

- Bregenzerwälder Camembert (Weißschimmel, Kuhmilch)* *
- Bergkäse (Schnittkäse, würzig, 12 Monate gereift, Kuhmilch)* *
- Backsteiner (Kuhmilch, Halbfester Rotschmierkäse)* *
- Brimsen garniert (Liptauer)* *
- Gervais garniert* *

Internationaler KÄSE

- Livarot (Rotschmierkäse, Kuhmilch, F)*
- Brin d'Amour (Schafmilch, mild säuerlich mit Kräuteraroma, Haute-Corse, F)*
- Münster (Rotschmierkäse, reif, kräftig, Rohmilch F)*
- Bleu d'Auvergne (milder Blauschimmel aus Kuhmilch, Auvergne, F)*
- Chaource (Weißschimmel leicht säuerlich, kräftig Pilzig, Champagne-Ardenne, Aube, F)*
- Parmigiano Reggiano (2-jährig gelagerter Hartkäse aus Parma, Italien)*