

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen ofenwarmes Jourgebäck und  
Wachauer Krustenbrot mit Butter und Aufstrich*

**VORSPEISEN**

- 1 Stück Französische Austern "Ostra Regal N°3 "*  
*Heringsalat mit Stangensellerie*  
*Hausgebeizter Gravedlachs mit Senfdillsosse*  
*Tartar vom gebeizten Alpensaibling mit Vogerlsalat*  
*Geräuchertes Forellenfilet in Kräuterkruste mit Blattsalat* \*
- Mus von Kren & Roten Rüben mit hausgeräuchertem Lachs* \*
- Hausgeräucherter Karreespeck mit frischem Kren* \*
- Carpaccio vom Niederösterreichischen Lamm mit Vogerl Salat* \*
- Spanferkelsulz mit Kernöl und Jungzwiebel* \*
- Entenleberterrine mit hausgemachten Marillenchutney* \*
- Hausgemachtes Gänseleberparfait mit Sc.Cumberland* \*
- Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel* \*
- Kutteln und Kalbsfuß in Weißweinsosse* \*
- Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Kernölsalat* \*
- Geröstete Nierndl mit Petersilerdäpfel* \*
- Grammeltascherl mit Sauerkraut* \*
- Gebratene Gänseleber mit glacierten Äpfel und Erdäpfelpüree*

**SUPPEN**

- Rindsuppe mit Einlage* \*
- Rote Rüben-Suppe mit Krennockerl* \*
- Wachauer Fischsuppe* \*
- Fischbeuschelsuppe mit Croutons* \*

**FRISCHE FISCHE**

- Forelle gebraten mit Petersilerdäpfel pro dag*  
*Gebackener Waldviertler Karpfen mit Erdäpfelsalat*  
*Gebratenes Wolfsbarschfilet & Basilikumrisotto & geschmolzene Paradeiser*  
*Gedämpfter Huchen mit Steinpilz-Sommer-Emmer-Reis*  
*Gebratener Seeteufel mit Krebsensosse & Risotto*  
*Gebratene Lachsforelle mit Petersilerdäpfel und Blattsalat*  
*Verschiedene gebratene Edelfische mit hausgemachten Gemüsenudeln*

## HAUPTSPEISEN

### KALB

- Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat \**
- Kalbsrückensteak mit hausgemachten Steinpilz-Nudeln \**
- Kalbsleberfilet mit Erdäpfelpüree & Rotweinschalotten \**
- Gebratenes Kalbsbutterschnitzel mit Petersilerdäpfel \**
- Kalbswienerschnitzel aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat \**

### Donauland LAMM aus Niederösterreich

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

### GEFLÜGEL

- Ausgelöste Bio-Freilandente mit Waldviertlerknödel und Rotkraut \**
- Halbes Backhendl mit gemischtem Salat \**
- Gebratene Maishendlbrust mit hausgemachten Gemüsenudeln \**

### BIO - RIND

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

### SCHWEIN VOM ÖTSCHERBLICK

- Jungschweinsbraten mit Waldviertler-Knödel & Speck-Krautsalat \**

### VEGETARISCH

- Vollkorn Kohl-Rouladen mit Paradeisersoße & Gemüse \**
- Geschmorte violette Ur-Karotte mit Gorgonzola - Acquerello Risotto \**
  
- Vogerl Salat \**
- Grüner Salat \**
- Blattsalatschüssel \**

## DESSERT

- Mohntörtchen mit Beerenauslesesabayon & Walnusseis* \*
- Powidltaucherl in Waldviertler Graumohnbutter mit hausgemachtem Sauerrahmeis* \*
- Mohr im Hemd mit Zotter Schokolade & Schokoladesoße* \*
- Mus von der Zotter (Bio & fair trade) Schokolade mit Weichselragout* \*
- Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade, Schokoladesoße und Nüssen* \*
- Hollerkoeh mit Joghurtknockerl* \*
- Marilleneisparfait im Krokantmantel mit Fruchtspiegel* \*
- Topfenknödel in gerösteten Butterbrösel mit Marillenröster (ca. 20 min)* \*
- Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße (ca. 30 min)* \*
- Knoll's Cremeschnitte* \*
- Hausgemachte Wachauer Torte* \*
- Apfelstrudel von Äpfeln aus unserem Garten* \*
- Apfel-Birnen Sorbet mit Sekt aufgegossen*

## KÄSE

- Kleine Käsevariation*
- Große Käsevariation*
- Auf Wunsch servieren wir Ihnen ofenwarmes Jourgebäck und* \*
- Wachauer Krustenbrot mit Butter und Aufstrich*
- Original Wachauer Laberl vom "Schmidl"* \*