



SCHÖN, DASS DU DA BIST.



Auf den Teller kommt, was hier am Hof wächst: Bio-Angus-Rind vom eigenen Hof und Bio-Bachsaibling aus dem Quellwasser-Teich gleich nebenan.

Sie bekommen eins: Zeit.

Bio-Futter, viel Raum und ein entspanntes Aufwachsen.

So entsteht ein **Bio-Fleisch** mit feiner, natürlicher Marmorierung – zart, saftig und außergewöhnlich im Geschmack.

Auch die **Bio-Bachsaiblinge** entwickeln sich in ihrem eigenen Tempo. Darum kann es sein, dass am Teller einmal ein etwas kleinerer, einmal ein größerer Fisch liegt. Natur darf verschieden sein, finden wir. Das beachten wir auch bei der Abrechnung.

In unserer Küche zählt Wertschätzung. Darum kochen wir nach dem **Nose-to-Tail-Prinzip**: Vom Tier wird alles verarbeitet, so wie es Tradition, Respekt und guter Geschmack verlangen.

Geführt wird die Einkehr mit frischem Blick durch unser **junges Team**. Klein, familiär und mit dem Anspruch, genauso kleine, feine Winzer und Produzenten zu unterstützen.

Regional. Bewusst. Ehrlich. Mahlzeit!

Bei Fragen zu den Allergenen fragen Sie unser geschultes Personal.



VORSPEISEN



ROASTBEEF - € 10,50

Bio-Angusrind, Senfsauce, Toastbrot

ROTE-RÜBEN-TARTE - € 9,90

Schwarzbrot, karamellierte Walnüsse, Himbeergel

KRÄFTIGE RINDSUPPE - € 5,90

Mit Frittaten oder Kaspresknödel oder Leberknödel

SAISONALE CREMESUPPE - € 6,10

Je nach Saison & Verfügbarkeit



HAUPTSPEISEN



GESCHMORTES BIO-ANGUSRIND - € 22,90

**Cremige Polenta, glasiertes Gemüse,
Rotweinsauce, Röstzwiebel**

BIO-BACHSAIBLING (360-400 G) - € 29,70

Petersilienerdäpfel, Kräuterbutter

VEGANES KARFIOLSTEAK - € 17,90

**Kräutermarinade, Karfiol-Orangen-Püree,
Walnuss-Crumble**

BACKHENDL ODER BACKHENDLSALAT - € 18,90

**Mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren
oder als Salatvariation**

BEUSCHEL VOM BIO-ANGUSRIND - € 16,90

Serviettenknödel

SPINAT-FETA-KNÖDEL - € 17,90

Paprika-Letscho

BIO-ANGUS BURGER - € 19,90

Mit Pommes & Sauce nach Wahl



BEILAGEN



GETRÜFFELTE POMMES - € 6,50

KNUSPRIGE MAIS-STÜCKE - € 3,50

GEMISCHTER ODER GRÜNER SALAT - € 4,90

FÜR UNSERE KLEINEN



WIENER SCHNITZEL - € 10,50

Hühnerfleisch, Pommes oder Erdäpfel

POMMES - € 3,50

Mit Ketchup oder Mayonnaise



NACHSPEISE



SAISONALE NACHSPEISEN & TAGESANGEBOTE
Aus der Nachspeisen-Vitrine

HEIßGETRÄNKE



Espresso - € 3,10
Doppelter Espresso - € 4,10
Espresso Macchiato - € 3,40
Verlängerter - € 3,90
Cappuccino - € 4,90
Latte Macchiato - € 5,20
Tee | Pfefferminze, Früchte, Grün - € 3,10



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Bio-Säfte 0,25 l - € 3,80

Bio-Säfte gespritzt 0,25 l - € 3,60 | 0,5 l - € 4,80

Tirola Kola | Kräuterlimo | Frucade € 4,20

Vöslauer prickelnd oder still 0,33 l - € 3,10 | 0,75 l - € 5,10

Soda Zitron 0,25 l - € 3,80 | 0,5 l - € 4,70

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Prosecco DOC Rosé 0,1 l - € 4,30 | Glas € 4,80 | Flasche € 28,-

Markowitsch Rosé (Carnuntum) Flasche - € 30,-

BIO-Most pur 0,25 l - € 3,10 | 0,5 l - € 5,10

BIO-Most gespritzt 0,25 l - € 2,90 | 0,5 l - € 4,90

Spritzer Klassisch & Kaiser 0,25 l - € 3,80 | € 0,5 l - € 5,80

Sommer-Spritzer 0,25 l - € 3,50 | 0,5 l - € 5,50



BIERE



Weitra Helles 0,2 l - € 3,90 | 0,3 l - € 4,20 | 0,5 l - € 5,10

Freistädter Bio Zwickl 0,3 l - € 4,70 | 0,5 l - € 5,60

Traunsteiner Weiße 0,5 l - € 5,40

Radler / Kräuter Radler 0,5 l - € 4,70

Zwettler Luftikus alkoholfrei 0,33 l - € 3,70

OFFENE WEINE



Grüner Veltliner 2024 (Wachau) 1/8 - € 4,60 | 0,75 l - 28,-

Muskateller 2024 (Kremstal) 1/8 - € 4,70 | 0,75 l - 29,-

Sauvignon Blanc 2024 (Waldviertel) 1/8 - € 4,80 | 0,75 l - 30,-

Cuvée Merlot-Zweigelt 2022 (Waldviertel) 1/8 - € 4,60 | 0,75 l - 28,-

Merlot 2023 (Italien) 1/8 - € 4,80 | 0,75 l - 30,-

BARGETRÄNKE



Aperol Spritz - € 6,90

Gin & Tonic (Bombay oder Hendrick's) - € 13,50

Schnaps 2 cl - € 3,00