



FRISCH VOM MARKT

VON 03. BIS 07. MAI 2024



VORSPEISEN & SUPPEN

Einstandsbrett € 5,10
Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz
und Brot vom Weichlsbaum aus Rohrendorf

Marions Sauerteigcroissant (wohl das Beste) € 7,80
(vorweg zum Naschen oder als Vorspeise)
gefüllt mit Rohschneider und als Topping Misomayonnaise,
mit Miso von Luvì Fermente und Gartenkräutern



Schaffrischkäse von der Familie Sperl € 14,50
auf zitrusmariniertem Spargel vom Leitzinger aus Wördern,
etwas Frühlingskräutersalat und Amaranthpopcorn

Rindssuppe
mit Wurzelgemüse und Frittaten € 4,90
oder Leberknödel € 5,20

Spargelcremesuppe € 6,20
mit Apfelsaft vom Friedrich verfeinert und als
Einlage ein gebackenes Apfel-Topfenbällchen

WIRTSHAUSKÜCHE

2 Stück Grammelknödel € 11,50
auf lauwarmem Speckkraut
jeder weitere Knödel € 4,60

Wiener Schnitzel von der Sau € 14,20
in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel- Gurkensalat

Rindergulasch mit Semmel klein € 10,50
groß € 13,10

SAISONALES UND REGIONALES

Gebratenes Lachsforellenfilet € 25,90
auf Spargel-Einkornrisotto mit Spargel vom Leitzinger und
Einkorn vom Martin Allram, Salzzitrone aus unserem Vorrat
und etwas Grünzeug oben drauf

Erdäpfel-Pilzknödel € 15,70
in Weißmohn und brauner Butter gewälzt, auf
pikantem Karottenkraut und Mohnmisoschaum

Überbackener Spargel € 18,50
Spargel in Landgeselchtem vom Schmölz eingewickelt und
mit Velouté und Bergkäse überbacken, dazu Kräutererdäpfel
mit Kräutern aus unserem Garten

Das erste Reh der Saison aus der Au Preis je nachdem
Jedes Teil anders zubereitet und mit den passenden
Beilagen serviert. Einfach nachfragen was es heute gibt.

NACHSPEISEN

Marions Sauerteigkaiserschmarrn € 8,20
leicht karamellisiert, dazu Apfelmus mit
Äpfeln vom Friedrich aus Zeiselmauer



1 Stück Marillenpalatschinke € 2,90
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2023

Eiskaffee mal anders € 8,50
Vanille- und Haselnusseis vom Eisfux aus Wördern
verührt mit Cult Caffè und Schlag

Weißes Schokolade-Vanille mousse € 11,50
mit Rhabarberkompott, Eierlikör cake und
hausgemachtem Rhabarbersorbet

Da der Chef derzeit alleine für Sie kocht, ist die Speisekarte
jetzt etwas kleiner, aber er hat immer ein paar Gerichte
extra für Sie vorbereitet.
Einfach Fabian fragen was es zusätzlich noch gibt.

SPARE RIBS 2024

An folgenden Dienstagen

28.Mai, 02.Juli, 13.August, 03.September

SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

Schweinsbraten vom Schopf und Bauch
mit Speckkraut und Semmelknödel € 16,50