

Vorspeisen:

Gebackenes weiches Ei

Blattspinat / Räucherlachs / Forellenkaviar / Spinatschaum

18,-

Zucchini-Pilz-Tatar & Räucherforelle

Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte / Kapern

18,-

Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch

14,-

Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme

Perlzwiebel / Oliven / Kapern

16,-

Carpaccio vom „CULT BEEF“

Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne

16,-

Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel

5,-

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel

6,-

Kartoffel-Mostcremesuppe

Karamell-Birnen / Mostkäse-Zipf

7,-

Eierschwammerlcremesuppe Speckstangerl

7,-

Ernsthofner Flusskrebssuppe

Flusskrebse / Gemüsetascherl

10,-



Fisch - frisch köstlich

NATIONALPARK Kalkalpen

Forellensalat

Gebackene Forellenstücke / großer Blattsalatteller & Kartoffeldressing
Knusper-Speck

19,-

Bachforelle im Ganzen gebraten

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

29,-

Lachsforellenfilet

Cremiges Eierschwammerl-Risotto / Parmesansauce / Pinienkernbutter

27,-

Seesaiblingsfilet

Riesling-Safransauce / Kartoffel-Omelett / wilder Broccoli

34,-

Salate - Vegetarisch - Vegan

Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüstreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingssrollenteig
Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney

Vorspeise | 13,-
17,-

Flaumiger Ricotta Auflauf

Gemüseragout

14,-

Cremiges Eierschwammerl-Risotto auch VEGAN möglich

Gegrillte Marille & Ziegenkäse / Pinienkernbutter

17,-

Steinpilzsauce Wachauer Sommersteinpilze

Gartenkräuter / Semmelknödel

18,-



Österreichische Premium-Qualität!

Frühlings-Lammfleisch von Fam. Röthberger!

Geschmorte Lammschulter

Zweigelt-Kräutersaferl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

26,-

Lammeuschel

Semmelknödel

Vorspeise

11,-

Hauptspeise

15,-

Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Pfeffersauce / Gemüse

24,-

Schwammerl-Rostbraten

Cremige Wald & Wiesenpilze, Topfen-Serviettenknödel

26,-

Gekochter Tafelspitz

Kartoffelrösti/ Wurzelgemüse

Cremespinat / kalte Schnittlauchsauc / Apfelkren

23,-

Gegrillte Beiried vom Jungrind

Kartoffel-Bergkäseterrine / Pfeffersauce / Salsa / Barbecuesauce

32,-



ZEITLOS SÜSS !

Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst

Warmer Koch (MOHR) im Hemd
Schokoladenschaum

Nougatmus-Himbeer Törtchen

Baileys Tiramisu

Mango Panna Cotta
Karamellierte Ananas / Vanilleeis

Geeister Weißer Schokoladenspitze
Topfen-Parfait / Erdbeer-Rhabarber-Ragout

SOLO Himbeere
Crème-Joghurt / Crumble / Himbeer Sorbet

SOLO Marille
Crème-Joghurt / Caramel / Walnüsse / Marillen Sorbet

Affogato Espresso / Vanilleeis



9,-

9,-

9,-

10,-

10,-

5,-

5,-

5,50

Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis

Passionsfrucht / Zitrone

Apfel / Birne

Kugel | 2,50

Wiener Melange Bistro beste Kaffee-Qualität

Espresso 3,20

Espresso Macchiato 3,50

Kleiner Brauner 3,40

Großer Brauner 4,80

Verlängerter 3,60

Melange 4,40

Cappuccino 4,40

Cafe Late 4,60



Julius Meinl

Kaffeetradition seit 1862