

# Herbst - Kräuter Speisenkarte

## Suppen nach feinen Landhausrezepten

Klare Rinderkraftsuppe (Bio - Brustkern Donaulandrind) mit Einlagenauswahl

Leberknödel, Kräuterfrittaten, Backerbsen oder Eidotter

€ 2,50

1, 3, 7,

1, 3, 7,

1, 3, 7,

Zerlei Cremesuppe vom Hokkaido und Zucchini mit Röstmandeln und  
Obershaube

1, 3, 7, 8

Kleiner Teller € 2,50 Suppenteller € 2,90

## Vorspeisen nach feinen Landhausrezepten

Schafkäse von den Waldviertler Käsemachern in Mandeln und Kokosett und  
Sesam, steirischen Kürbiskernen gebacken, garniert mit Früchten

1, 3, 7, 8, 11,

auf Blattsalaten, Kräuterpesto, Früchteröstervariationen, Brot groß € 11,90 klein € 8,90

Straußenfiletcarpaccio von der Straußenfarm Gärtner aus Schönberg/Kamp  
auf Blattsalaten und rosa Pfefferkörner

7, 8,

Früchten, Kräuterpesto, Früchteröstervariationen, Parmesankäse (18 Monate gereift) Brot

groß € 12,90 klein € 9,90

Gebratene Bio Putenstreifen von der Biofarm Gärtner aus Schönberg am Kamp  
auf Blattsalaten mit Früchten der Saison garniert

Röstbrotwürfeln, Sauerrahm-Herbstkräutersauce

groß € 12,90 klein € 9,90

1, 3, 7,

Räuchlachsforellenverhackertes / Mozzarella auf Blattsalaten, Kräutern

1, 3, 7,

Früchten, Früchteröstervariationen, Kräuterpesto, Brot

groß € 11,90 klein € 8,90

Marinierte Waldschwammerl / Mozzarella auf Blattsalaten, Kräutern

1, 3, 7,

Früchten, Früchteröstervariationen, Kräuterpesto, Brot

groß € 11,90 klein € 8,90

Bio - Dinkelurkornrisotto von der Hadersdorfer Neumayr-Mühle

gebratene Waldschwammerl, Obers, 16 Monate Parmesankäse groß € 12,90 klein € 9,90

1, 3, 7,



### Bio Rostbraten mit gerösteten Eierschwammerl

Hausgemachte Wedges Erdäpfeln mit Kräutersalz, Blattsalateteller mit Kräutern  
1, 3, 7, 9, 10, € 26,90

### Schweinefilet-, (Donaulandschwein) und Straußenfilet mit Szechuan Pfeffersauce, Herbst-Gemüsewok, Ofenerdäpfel mit Joghurt-Kräutersauce

1, 3, 7, 9, 10, € 23,90

### Bio Weißes Scherzel (Donaulandrind) in Salbei-Lavendelrotweinsauce

geröstete Schwammerl, Erdäpfelknödlrösti, Marillenröster und saisoneller Salatteller

1, 3, 7, 9, 10, 14

raindlgericht € 18,90

Tellergericht € 15,90

### Duett vom Zander-, und Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten

mit Kräutersalz-Braterdäpfeln und saisoneller Salatteller

€ 16,90

1, 7, 9

### Geschöpftes Waldviertler Karpfenfilet vom Kainz natur gebraten, geröstete Waldschwammerl, Herbstkräutererdäpfeln, Blatt-Kräutersalateteller

€ 16,90

1, 3, 4, 7,

### Hirschpfeffer „waldviertler Art“ in Wacholder-Lavendel-Zweigeltrotweinsauce

mit gerösteten Schwammerl, Knödl, Marillenröster, saisoneller Salatteller

1, 3, 7, 9, 14

raindlgericht € 15,90 Tellergericht € 13,50

### Gekochtes Bio Rindfleisch vom Brustkern (Donaulandrind) Selleriejulienne

Rösterdäpfel-Eierschwammerlsterz, Kürbisgemüse raindlgericht € 15,90 Tellergericht € 13,50

7, 9

### Geröstete Eierschwammerl mit Ei, Kräutererdäpfeln und Blattsalateteller

€ 14,90

1, 3, 7, 9

### Schweinerückensteak vom Donaulandschwein (Tullnerfeld) mit Kräuterbutter

Ofenerdäpfel mit Kräuter-Joghurtsauce und saisonellem Salatteller

€ 12,90

7, 9,

### Gebackenes Wiener Schnitzel vom Donaulandschwein (Tullnerfeld)

in der Pfanne in Butterschmalz goldbraun, saftig gebacken, saisonellem Salatteller € 12,50

oder

in der Fritüre knusprig gebacken und saisonellem Salatteller

€ 11,90

1, 3, 7, 9,

### Eierschwammerlquiché mit Zwiebeln und veltliner weißwein 1,3,7,14,

mit Kräutererdäpfel und Kräuter-Joghurtsauce, saisoneller Blattsalateteller € 14,90



Rind, Schwein, Kalb, Pute, Strauß, Milch, Käse, Eier, Mohn, Mehl, Getreidereis, Süßwasserfische, Obst, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt am Beginn unserer Speisekarte

# Bio - Kräutermenü

Auswahl von 3 - 6 Gängen

mit  
begleitender Weinempfehlung

Marinierte Waldschwammerl und Mozzarella  
auf Kräuter und Blattsalaten, Früchten, Toast  
3,7,

Waldschwammerlcremesuppe  
mit Obershaube 1,7,

Geschröpftes gebackenes Karpfenfilet  
auf Erdäpfel-Ruccola-Vogerlsalat 1,3,7

Schweinefiletmedaillon  
mit Sezuchan-Pfeffersauce 1,7  
auf Eierschwammerl-Erdäpfelsterz

Brombeerparfait 3,7,  
auf Marillenröster und Schlagobers

Österreichische Käseauswahl 3,7,8  
mit Früchten, Etsdorfer rote Nüssen und Brot

Grüner Veltliner 2015  
würzig, duftig, pfeffrig, fruchtig, trocken

Frühroter Veltliner 2015  
mineralisch duftig, fruchtig, trocken

Riesling DAC 2014  
steinobstfruchtig, duftig, kräftig, trocken

Rotwein Cuveé 2013  
vollreif, kirsch - waldbeeren duftig, elegant,  
samtig und trocken

Eiswein 2008  
vollmundig, tief fruchtig, exotisch, süß

Rarität - Vinothek - Empfehlung  
Chardonnay 2002 Barrique  
taninig, kräftig, würzig und fruchtig

Preise für Menü - Auswahl

Preise für Wein - Auswahl

3 Gang Menü € 19,90  
4 Gang Menü ohne Fisch € 25,90  
5 Gang Menü mit Fisch € 32,90  
6 Gang Menü € 36,90

3 Gang Weine 5,90  
4 Gang Weine € 7,90  
5 Gang Weine € 10,90  
6 Gang Weine € 13,90

## Süßes aus der Landhausküche

- Brombeerparfait auf Pfirsichfruchtspiegel**  
Garniert mit saisonellen Früchten und Schlagobers 3,7, € 4,90
- Sambucco - Schokoladenmousse mit Chili verfeinert** 3,7,  
auf Erdbeerspiegel, mit saisonellen Früchten und Schlagobershaube € 4,90
- Strudelselection von Apfel-, und Topfenrahmstrudl** 1,3,7,8,  
auf Früchtespiegel mit Früchten, Vanilleeis und Schlagobers € 4,90
- Original Etsdorfer Nubkoch, dazu eine süsse warme Zweigelt- Rotweinsauce**  
mit Früchten garniert, Vanilleeis und Schlagobers 1,3,7,8,14 € 5,20
- Hausgemachter Erdbeer-Brombeerrumtopf mit Vanilleeis**  
garniert mit Früchten und Schlagobers 3,7, € 4,90

## Für unsere kleinsten Landhausgäste

(Ein Spezialangebot nur gültig bis zum 10. Lebensjahr)

- Sponge BOB - Grillwürstl** 1,3,7,10,  
Frankfurter Grillwürstl mit Linsengemüse, Ofenerdäpfel und Joghurt-Kräutersauce € 5,50
- Baumeister BOB Schnitzerl** 1,3,7,  
Kinderwiener vom Donaulandschwein mit Ofenerdäpfel und Joghurt-Kräutersauce € 6,90
- Kim Possible** 1,3,4,7,9,  
5 Stck Fischstäbchen mit Reis und Saisongemüsen € 5,50
- 1 Stck Kinder - Marillenpalatschinke mit Früchten** 1,3,7,  
und warmer Schokoladensauce, Obers € 3,90

Liebe Familie, wir sind aktives Mitglied der „TUT GUT AKTION“  
Wir stehen für eine gesunde Ernährung in der Familie, und bitten Sie daher  
zu entschuldigen, wenn wir keine Pommes frites auf der Karte haben, Danke

# Die kleine Landhausspeisenkarte

Für den Hunger zwischendurch  
gilt von 9.00 uhr bis 12.00 uhr  
und von 14.00 uhr bis 18.00 uhr

Leberknödl oder Frittatensuppe	1,3,7,9,		€ 2,50
Ham and Eggs von 3 Eiern	3,		€ 4,50
Würstl mit Senf und Kren	1,3,7,10		€ 3,20
Würstl mit Rindsgulaschsaft	1,3,7,10		€ 3,60
Waldviertler Rindssaftgulasch	1,10,	Groß	Klein
		€ 6,50	€ 4,80
Grafenegger Gulasch mit Spiegelei, Grillwurst, Gurkerl, Erdäpfelknödl im Rindl serviert 1,3,7,			€ 9,50
Schinken - Käsetoast 1,3,7,			€ 3,20
Schinken - Käsetoast 1,3,7,9,10, mit Schinken, Käse, Spiegelei und kleiner Salatgarnitur			€ 6,50
Geröstete Knödl 1,3,9,10, mit Ei, Röstzwiebel und saisonellem Salatteller			€ 5,90
Gebäck - Semmel oder Brot 1,3,7,			€ 0,80

Täglich servieren wir Ihnen ein abwechslungsreiches Abendschmankerl  
um € 5,90

Bitte fragen Sie danach !

Ihre Familie Scheugl samt Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Im Preis ist das Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten!

