

# Frühlings - Kräuter Speisenkarte

## Suppen nach feinen Landhausrezepten

Klare Rinderkraftsuppe (Bio - Brustkern Donaulandrind) mit Einlagenauswahl

Leberknödl, Kräuterfrittaten, Backerbsen oder Eidotter

€ 2,50

1, 3, 7,

1, 3, 7,

1, 3, 7,

Zerlei Cremesuppe vom Kürbis-, und Rote Rübe 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, Frühlingskräuter-Sauerrahmsauce

groß € 12,90 klein € 9,90

1, 3, 7,

Räucherlachsforellenverhackertes -Forellenmousse auf Blattsalaten, Kräutern

Früchten, Früchteröstervariationen, Kräuterpesto, Brot

groß € 11,90 klein € 8,90

1, 3, 7,

Bio - Dinkelurkornrisotto von der Hadersdorfer Neumayr-Mühle

gebratene Waldschwammerl, Hokkaido, Rote Rübe, Lila Erdäpfel und Tofu mit Obers,

16 Monate Parmesankäse

groß € 12,90 klein € 9,90

1, 3, 7,



### Gebackener Bio Rostbraten (Senf und Kren gewürzt)

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

Schweinefilet-, (Donaulandschwein) und Straußenfilet mit Szechuan  
Pfeffersauce, Frühlings-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 € 16,50

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

mit Kräutersalz-Braterdäpfeln und saisoneller Salatteller

1, 7, 9 € 16,90

Geschrópfes Waldviertler Karpfenfilet vom Kainz gebraten, geröstete  
Schinkenspeckwürfel oder gebacken, Kräutererdäpfeln, Blattsalateteller

1, 3, 4, 7, € 16,90

Wildsaupfeffer „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) Gemüsejuliennie

Rösterdäpfelsterz, Mandeln-Kürbisgemüse

Raindlgericht € 15,90 Tellergericht € 13,50

7, 9

### Gefüllter Karpfenstrudel mit 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 € 13,90

oder

in der Fritüre knusprig gebacken und saisonellem Salatteller

€ 12,50

1, 3, 7, 9,

### Gefüllte Spinat und Steinpilznudeln, Käserahmsauce, Gemüsejuliennie,

gehobelter Parmesankäse, saisoneller Blattsalateteller

€ 14,90

1, 3, 7



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

## Straußenfiletcarpaccio

auf Kräuter und Blattsalaten, Früchten, Toast  
1,3,7,

## Kürbiscremesuppe

mit Mandeln und Kürbiskernen, Obers  
1, 7,8

## Geschröpftes gebackenes Karpfenfilet

auf Erdäpfel-Ruccola-Vogelssalat 1,3,4,7

## Schweinefiletmedaillon

mit Sezuchan-Pfeffersauce 1,3,7,9  
auf Sellerie - Erdäpfelsterz

## Brombeer-Kürbisparfait 3,7,

auf Marillenröster und Schlagobers

## Österreichische Käseauswahl 3,7,8

mit Früchten, Etsdorfer rote Nüssen und Brot

## Grüner Veltliner 2016

Würzig, duftig, Pfeffrig, fruchtig, trocken

## Frühroter Veltliner 2015

mineralisch duftig, fruchtig, trocken

## Riesling DAC 2015

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

3 Gang Menü € 19,90

4 Gang Menü ohne Fisch € 25,90

5 Gang Menü mit Fisch € 32,90

6 Gang Menü € 36,90

## Preise für Wein - Auswahl

3 Gang Weine 5,90

4 Gang Weine € 7,90

5 Gang Weine € 10,90

6 Gang Weine € 13,90

## Süßes aus der Landhausküche

- Cocosnuß-Eierlikörparfait auf Fruchtspiegel  
garniert mit saisonellen Früchten und Schlagobers 3,7, € 4,90
- Eierlikör - Schokoladenmousse 3,7,  
auf Fruchtspiegel, mit saisonellen Früchten und Schlagobershaube € 4,90
- Strudelselection von Apfel-, und Topfenrahmstrudl 1,3,7,8,  
auf Fruchtspiegel mit Früchten, Vanilleeis und Schlagobers € 4,90
- Original Etsdorfer Nußkuch, dazu eine süsse warme Zweigelt- Rotweinsauce  
mit Früchten garniert, vanilleeis und Schlagobers 1,3,7,8,14 € 5,20
- Hausgemachter Erdbeer-Brombeerrumtopf mit Zitronensorbet  
garniert mit Früchten und Schlagobers 3,7, € 4,90

### Für unsere kleinsten Landhausgäste

(Ein Spezialangebot nur gültig bis zum 10. Lebensjahr)

- Grillwürstl 1,3,7,10,  
Frankfurter Grillwürstl mit Linsengemüse, Ofenerdäpfel und Joghurt-Kräutersauce € 5,50
- Donaulandschweinsschnitzerl 1,3,7,  
Kinderwiener vom Donaulandschwein mit Ofenerdäpfel und Joghurt-Kräutersauce € 6,90
- Kapitän IGLU Fischstäbchen 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  
gült 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 Raindl serviert	1,3,7,		€ 9,50
Schinken - Käsetoast	1,3,7,		€ 3,20
Schinken - Käsetoast	1,3,7,9,10,		€ 6,50
mit Schinken, Käse, Spiegelei und kleiner Salatgarnitur			
Geröstete Knödl	1,3,9,10,		€ 5,90
mit Ei, Röstzwiebel und saisonellem Salatteller			
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 Scheufl samt Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Im Preis ist das Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten!

