

# Aperitif

Der richtige Beginn

Marille bitter Soda		EUR 5,00
B'soffene Marille Marillenbrand, Likör und Frucht		EUR 4,80
Marillennektar	0,2l	EUR 4,20
Grüner Veltlinersekt Winzer Kreams, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,20
Muskateller Frizzante Winzer Kreams, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,00
Rieslingsekt Winzer Kreams, Sandgrube 13	0,1l	EUR 5,40
Pink Rosé Brut Weingut Kartäuserhof, Weißenkirchen	0,1l	EUR 7,00
Sekt mit Holunderblütensaft oder Marillensaft	0,1l	EUR 5,00
Campari Orange		EUR 5,50
Campari Soda		EUR 5,00
Martini trocken	5cl	EUR 5,80
Aperol Spritz mit Wein		EUR 6,00
Aperol Spritz mit Sekt		EUR 7,00
V.D.N. Bitter Lemon (Sommerdrink) Weinlikör vom Grünen Veltliner mit Bitter Lemon und Minze		EUR 9,80

# Vorspeisen

Herzhafter Beginn

Gegrillte Garnelen  
mit süßer Chilisauce EUR 10,50

Salat der Saison  
mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen EUR 9,00

Forellenmus  
mit Butter und Toast EUR 10,00

Beef Tartare  
mit Butter und Toast 120g EUR 15,50  
200g EUR 23,00

Vorspeisen- oder Beilagensalat  
Gemischt oder grün EUR 4,50

Frittatensuppe  
klassische Rindsbouillon mit Frittateneinlage EUR 4,50

Wildsuppe  
mit Bröselknödel EUR 5,50

Paradeissuppe  
mit Sherry, Camembert und Obershaube EUR 5,00

# Suppen

Tradition modern interpretiert

## Fisch

Es muss nicht immer Fleisch sein

Zanderfilet gebraten  
auf Lauch-Obers-Nudeln EUR 23,00

Garnelen und Shrimps mit Tagliatelle  
in Obers-Chilli-Sauce (scharf) EUR 21,50

## Vegetarisch

Leichte, gesunde und fleischlose Kost

Spinat-Ricotta-Knödel  
mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan EUR 13,00

Karfiol & Brokkoli   
mit Brösel und Salzkartoffeln EUR 13,00

Letschogemüse   
mit Salzkartoffel EUR 11,00

## Eierschwammerl

Saisonal genial

Bandnudeln mit Eierschwammerl  
in Oberssauce EUR 17,50

Eierschwammerlsauce  
mit Serviettenknödel EUR 18,50

Blunzn-Erdäpfel-Gröstl mit Kren und Sauerkraut	EUR 11,50
Saumaise mit Linsen und Schwarzbrotknödel	EUR 13,50
Schweinsfilet in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Krokette	EUR 20,50
Schnitzel vom österreichischen Schwein gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	EUR 13,00 EUR 15,00
Rehschnitzel (aus heimischen Wäldern) gebacken mit Petersilerdäpfel statt Petersilerdäpfel mit gemischtem Salat	EUR 18,00 EUR 20,00
Rehragout (aus heimischen Wäldern) mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	EUR 19,50
Faschierter Rehbraten (aus heimischen Wäldern) mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	EUR 17,50
Rehrücken (aus heimischen Wäldern) mit Pfeffer-Marillen, Brokkoli & Schupfnudeln	EUR 32,00
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	EUR 15,00
Wachauer Gulasch vom Rind mit Schwarzbrotknödel, Spiegelei und Gurkerl	EUR 14,50
Auf Bestellung servieren wir gerne:	
1 Tube Ketchup, Senf oder Mayonnaise	EUR 1,00
1 Portion Preiselbeeren	EUR 2,00

# Mehlspeisen

Krönender Abschluss

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade	1 St.	EUR 3,70
Wachauer Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade, Schokosauce, geriebenen Nüssen und Schlagobers	1 St.	EUR 5,20
Hausgemachter Schokoladenauflauf mit Schokosauce und Schlagobers		EUR 8,00
Hausgemachte Mohnnudeln geschwenkt in Mohn, Rum und Zucker, dazu Apfelmus		EUR 9,30
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster		EUR 10,00
Malakoffnockerl auf Eierlikör mit Schlagobers		EUR 8,50
Malakofftorte mit Schalobers		EUR 5,50
Marillen-Schokolade-Kuchen		EUR 4,00

# Eis

süße Verführung zum Abschluss oder für zwischendurch

Vanilleeis mit Beerenragout und Schlagobers		EUR 8,30
Marilleneis mit Fruchtlikör, Marillen und Schlagobers		EUR 8,30
Wiener Eiskaffee mit Schlagobers		EUR 7,30
1 Kugel Eis Vanille, Marille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade		EUR 2,00

Käse-Gemüse-Omelett mit grünem Salat	EUR 10,50
Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	EUR 10,50
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten liebevoll garniert	EUR 13,50
Weißburgunder Auslese	1/16l EUR 5,90



Unser Kaffee besteht aus handverlesenen Bohnen höchster Qualität und stammt aus der regionalen Privatrösterei Kaffee Campus Krems. Durch die schonende Langzeitröstung ergibt sich das „fesche“ Geschmacksprofil, passend zur Bezeichnung unserer Röstung „Die fesche Wachauerin“, welche nach einer jungen Barista benannt ist, die 2014 zur Miss Wachau gekürt wurde.

**Anbauhöhe:** 1150m

**Mischung:** 80% Arabica und, 20% Robusta aus Brasilien, Columbien und Indien

**Geschmack:** Vollmundiger, mittelkräftiger Espresso mit milden Fruchtnoten nach grünem Apfel

Kleiner Mocca, kleiner Brauner, großer Mocca oder großer Brauner, Verlängerter schwarz oder braun, Cappuccino, Melange, Café Latte, Häferlkaffee oder eine heiße Schokolade mit Schlagobers.

Unsere Kaffeespezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte!