

# Herzlich Willkommen

Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung: wir lieben „**CASUAL FINE-WIRTSHAUS-DINING**“ - **gmütlich und guat muss sein.**



Wer Allergien/Unverträglichkeiten/Diäten hat und macht, kann vor Ort nur bedingt Rücksicht genommen werden - bitte diese unbedingt beim Reservieren bekannt geben.



**Gutes BESTECK darf gerne bleiben:**

Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert - uns einfach kurz Bescheid geben, wenn für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

Regional und saisonal ist uns sehr wichtig. Bei Interesse an unseren Lieferanten/Produzenten informieren wir gerne darüber.



Für den Hauptgang wird für kleine Portion €3,- abgezogen.

Die Rechnungen wird nur tischweise ausgestellt - gerne stellen wir Block und Stift zur Verfügung!

„Nur Bares ist Wahres!“ - aber wir sagen nicht nein zu Gutscheinen, Maestro, Visa oder Mastercard.

Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns „zu Hause“.

Wünsche | Anregungen | Kritik - wir sind offen für Ihr **FEEDBACK** - Wir lernen mit jedem Tag 😊



**P.S. Wir behalten uns vor, Menschen in Eile nicht zu bedienen ☹️ Irrtum und Änderungen sind nicht ausgeschlossen!**



Hans Jörg & Angeli  
Jeremy | Fabian | Jozsef  
The Fellowship

# Koch & Köchle Menü 10

**NUR ABENDS | einheitlich pro Tisch**

|          |                                                                                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| START    | Happen zum Starten                                                                       |
| VOR      | <b>Böhmerwald Zander</b><br>Petersil Marinade   gegrillter Sellerie   Kräutersalat       |
| SUPPE    | <b>Steinpilz-Velouté</b><br>gebackene Rehschulter   Madeira-Gelee                        |
| Zwischen | <b>Bouchot-Muscheln</b><br>Fermentierte Karotten-Chilicreme   Thai Kräuter               |
| FISCH    | <b>Konfierter Stör</b><br>Wirsingterrine   Gnocchi   Pilz-Fond   Steinpilz X.O           |
| FLEISCH  | <b>Rosa Reh</b> aus der Nachbarschaft<br>Steinpilz-French-Toast   Kirsche   Kerbelknolle |
| DESSERT  | <b>Don't call me Müsli</b><br>Granola   Dulcey Schaum   Mandelsponge   Topinambureis     |
|          | Happen zum Abschluss                                                                     |

Menü-5G ohne Fischgang EUR 97,- | Menü-6G alle Gerichte EUR 107,-

**VEGETARISCH** | sehr gerne | **nur VORBESTELLUNG**

Bei **AUSTAUSCH/ÄNDERUNG** eines Gerichtes entsteht ein **AUFPREIS**.

**ALLERGIE/UNVERTRÄGLICHKEITEN** | berücksichtigen wir gerne | **nur VORBESTELLUNG**

Gutes **BESTECK** darf gerne bleiben:

Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert. Sagen Sie uns einfach kurz Bescheid, wenn Sie für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

# ZUALLERERST

---

Couvert | Gedeck pro Person (automatisch serviert) 6

Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot & Butter | eingelegtes Gemüse | Aufstrich

## EINGANG

---

### Hinterleitners **Beef Tatar**

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 20,50

### Böhmerwald Zander

Petersil Marinade | gegrillter Bio-Sellerie | Kräutersalat 20,50

### Römer-**Salatherzen Ceasar Style**

Ceasar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

### Steinpilz-Velouté

gebackene Rehschulter | Madeira-Gelee 12

### Langsam gekochte **Rindsuppe**

Freilandhuhn-Dotter 5,50

Frittaten 6,50

Leberknödeln 7,50

## ZWISCHENSPIEL mit alles und scharf 😊

---

### Springrolls mit Reh

mariniertes Bo-Spitzkraut 17

### **Thai Style Schweinebauch** über Holzkohle gegrillt

Bio-Kohlrabi-Karotten-Som Tam Style | Thai Kräuter 18,20

### **Bouchot-Muscheln**

Fermentierte Bio-Karotten-Chilicreme | Thai Kräuter 18,40

# HAUPTAKT

---

**Rosa Beiried dry aged** aus dem Waldviertel  
Bio Erdäpfel-Pavé | Wilder Karfiol | Römersalatherz 39,90

**Rosa Reh** aus der Nachbarschaft  
Steinpilz-Frenchtoast | Kirsche | Kerbelknolle 37,70

**Ravioli von Steinpilzen** aus dem **Waldviertel**  
Schwarzer Knoblauch | Miso-Hollandaise | Kräutersalat VOR 23 | HAUPT 28,90

**Konfierter Stör**  
Wirsingterrinen | Gnocchi | Klarer Pilzfond | Steinpilz X.O 38,40

## Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

---

Rotes **Thai Curry** mit Bio-**Huhn** oder **Vegi**  
Gemüse | Jasmin-Reis | Thai-Kräuter 28,50 | 25

**Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalbsrücken**  
im Butterschmalz gebacken | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 28,80

### BEILAGEN-SALAT

---

**Römer-Salatherzen Caesar Style**  
Caesar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

**Bio-Blattsalat** | Wiener Marinade 6

## SÜSSER AUSGANG

---

**Tonkabohnen Creme brûlée**  
Ringlotten-Sorbet | Feige 16

**Gerührter Eiskaffee**  
Zitat eines Gastes: „Wahrscheinlich der geilste, den es gibt“  
Hausgemachtes Bourbonne-Vanille-Eis | Sablé Breton | Creme Chantilly 12,20

|                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>DESSERT AUS DEM KOCH&amp;KÖCHLE-MENÜ   DESSERT DES TAGES</b><br/>Fragen Sie unser Service!</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|