

# Getränkeempfehlung

## Aperitif

Glas Aperol Kriecherl gespritzt mit Sekt	4,20 <sub>SU</sub>
Campari Spritz mit Limette	3,50 <sub>SU</sub>
Glas Riesling Sekt Winzer Krems	3,50 <sub>SU</sub>
Waldviertler Gin von Roiten mit Tonic Eis und Gurke	5,00 <sub>SU</sub>

## Alkoholfrei

1/3 Hausgemachter Hollersaft gespritzt	2,60 <sub>SU</sub>
1/3 Waldviertler Kriecherl Nektar gespritzt Rogner Roiten	3,40 <sub>SU</sub>
1/3 Hops Hopfenlimonade	3,30 <sub>SU</sub>
1/3 Ginger Beer mit Minze Eis und Soda	4,00 <sub>SU</sub>
1/4 Rosenlimonade gespritzt mit Limette	3,50 <sub>SU</sub>

## Weine

1/8 Grüner Veltliner 2018 Weingut Schmelz Langenlois	3,20 <sub>SU</sub>
1/8 Grüner Veltliner 2018 Weingut Nigl	4,90 <sub>SU</sub>
1/8 Gelber Muskateller 2017 Weingut Winzer Krems	4,00 <sub>SU</sub>
1/8 Riesling 2018 Weingut Winzer Krems	4,00 <sub>SU</sub>
1/8 Sauvignon blanc 2018 Weingut Schmelz Wachau	4,50 <sub>SU</sub>
1/8 Rose 2018 Weingut Fritsch	3,50 <sub>SU</sub>
1/8 Blaufränkisch Heideboden 2016 Weingut Pittnauer Gols	4,50 <sub>SU</sub>
1/8 Zweigelt 2016 Weingut Glatzer Carnuntum	3,50 <sub>SU</sub>
1/8 Cuvée Debüt 2016 Weingut Auer Carnuntum	3,50 <sub>SU</sub>

## Menü

Menü ab 2 Personen gegen Voranmeldung 65,00

Roher Seesaibling mit frischem Wasabi und Koriander

Steinbutt mit Kren roten Rüben u Pretrobrucker Nüssen

Safran Sturm Muschelsuppe mit Jakobsmuscheln

Rösti mit kanadischem Hummer und Trüffel Creme

Hirschrücken mit Johannisbeer Saft und Sellerie Püree

Dessert ihrer Wahl //Käse

## Ein kleiner Snack

Klein Kamper fetter Tiropolje Speck und Wielandser Hirschschinken mit Soße Cumberland	6,00 <sub>Sn</sub>
Hausgemachte Sulz Asia Style mit Chili und Koriander	6,00 <sub>Sn Se Er So Gl</sub>

## Vorspeisen

Miesmuscheln Italien Style mit Knoblauchbaguette	11,00 <sub>Gl Mi Su We</sub>
Hausgeräucherter Lachs mit Dillsenf und Kaviar Ei	11,00 <sub>Fi Sf Su Ei Mi</sub>
Roher Seesaibling mit japanischem Wasabi Info: 1kg frischer Wasabi € 350,00 weißem Rettich gebratenem Reis und Koriander	16,00 <sub>Fi Er So Gl</sub>
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pilzen und Pesto	11,00 <sub>Nü Mi Su</sub>
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel Vogerlsalat und Trüffel Mayonnaise	11,00 <sub>Se Su Mi Ei Fi Gl</sub>
Kalbsbeuschel mit Kapern Petersilie und Serviettenknödel	9,90 <sub>Gl Ei Mi Fi Se Su</sub>

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,00 <sub>Gl Se Ei Mi</sub>
Rindsuppe mit Kaspressknödel	4,50 <sub>Gl Ei Se Mi</sub>
Vegane Tomaten Kokossuppe mit Melone und Avocado	6,50 <sub>Sn</sub>
Scharfe ungarische Fischsuppe mit Saibling und Joghurt	9,00 <sub>Gl Fi Se Su Mi</sub>
Kürbiscremesuppe mit Safran Ingwer und hausgeräuchertem Hirschschinken	6,00 <sub>Se Mi</sub>

## Für unsere kleinen Gäste

Waldviertler Knödel mit Saft	5,50 <sup>Se Sf Su Gl</sup>
Hausgemachte Nudeln mit Soße Bolognese	7,50 <sup>Gl Ei Mi Se</sup>
Heißer Fürst Käse Leberkäse mit Erdäpfel Püree u. Spiegelei	7,50 <sup>Ei Mi</sup>
Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50 <sup>Gl Ei</sup>

## Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Waldviertler Stroh Schwein mit Braterdäpfel und Preiselbeeren	10,50 <sup>Gl Ei Su Ss</sup>
Blunzn Saumaise und Geselchtes mit Waldviertler Knödel und Kürbis Sauerkraut	14,90 <sup>Gl Su Ei</sup>
Grillteller rosa gebratenes Schweinsmedaillon und Truthahn Hendl Spieß mit Pommes und karamellisiertem Honig Orangen Gemüse	15,90 <sup>Mi Ei</sup>
Gebratene Flugentenkeule kleine Portion Mühlviertler Bio Entenkeule gibt's auch € 15,00 mit Waldviertler Knödel und Apfelrotkraut	16,50 <sup>Su Se</sup>
Knusprige Hendlbrust Asia Style mild mittel oder scharf mit Nudeln Gemüsewok Soja und Ingwer	16,50 <sup>Gl Ei Er So</sup>
Rosa Gebratenes vom Wielandser Hirsch mit Sellerie Püree Johannisbeer Saft und Erbsenschoten	28,50 <sup>Mi Se Su</sup>
Steak vom Gutenbrunner Rinderfilet American Style ca 25 dag mit Garnele verschiedenen Grillsoßen Pommes frites und Salat vom Buffet	29,50 <sup>Ei Kr Mi Sf Se Su Gl</sup>
Steak vom Gutenbrunner Rinderfilet ca 25 dag Ladies cut ca. 15 dag € 23,50 mit Belugalinsen Kohlsprossen und Pilz Gnocchi	28,50 <sup>Se Su Mi Gl Ei</sup>

## Fisch

Karpfenfilet mit Zimt gebraten  
dazu Chiligemüse und Petersilerdäpfel 23,00<sub>Gl Mi Er Su</sub>

Gedämpftes Filet vom Seesaibling  
mit Wurzelgemüse Kren und Erdäpfel Kürbis Püree 23,00<sub>Se Mi</sub>

## Fleischlos / Vегgie / Vegan

3 Stück Waldviertler Knödel  
mit Schweinsbratensaft und Apfelrotkraut 10,90<sub>Mi Su Gl</sub>

Basilikum Gnocchi mit Brokkoli Schafkäse  
und getrockneten Tomaten 15,90<sub>Gl Ei Mi Nü</sub>

Veganes Gemüse Curry mit Pilzen Nüssen  
viel frischem Koriander und Ingwer Reis 16,50<sub>Gl So Er</sub>

## Nachspeisen

Mohnzelten 2,50<sub>Gl Ei Mi Nü Su</sub>

Gebackene Topfentorte mit Mandeln 4,50<sub>Gl Ei Nü Mi</sub>

Mohntorte mit Schlagobers und Schokosoße 4,50<sub>Gl Ei Mi Nü</sub>

Mousse und Tarte von der Schokolade  
mit Johannisbeer Sorbet 7,50<sub>Su Mi Ei</sub>

Vanille Cremeschnitte  
mit Safran Birnen Mus und Kriecherl Sorbet 7,50<sub>Nü Su Gl Ei Mi</sub>

Mohnnudeln mit Rum und Honig 7,50<sub>Gl Mi Ei Su</sub>

Käsedessert mit Tessiner Senfspezialitäten  
10 versch. Käsesorten Italien Frankreich Schweiz Österreich Kuh Ziege u. Schaf 10,00<sub>Mi Su Gl Ei Sf</sub>

Guten Appetit wünscht das Seidl Team!