

# Getränkeempfehlung

## Aperitif

Glas Aperol Kriecherl gespritzt mit Sekt	4,20 <sub>Su</sub>
Campari Spritz mit Limette	4,50 <sub>Su</sub>
Glas Riesling Sekt Winzer Krems	4,00 <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	4,90 <sub>Su</sub>
1/4 Rosenlimonade gespritzt mit Limette	3,90 <sub>Su</sub>

## Weine

1/8 Grüner Veltliner 2019 Weingut Schmelz Wachau	3,70 <sub>Su</sub>
1/8 Grüner Veltliner 2019 Weingut Fritsch Wagram	4,50 <sub>Su</sub>
1/8 Gemischter Satz 2019 Weingut Wieninger	4,50 <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 2019 Weingut Fritsch Wagram	4,30 <sub>Su</sub>
1/8 Blaufränkisch Heideboden 2016 Weingut Pittnauer Gols	4,90 <sub>Su</sub>
1/8 Zweigelt 2016 Weingut Glatzer Carnuntum	3,80 <sub>Su</sub>
1/8 Curvee Debüt 2016 Weingut Auer Carnuntum	3,80 <sub>Su</sub>

## Menü Menü ab 2 Personen gegen Voranmeldung

79,00

Seesaibling / frischer japanischer Wasabi / Sesam Kraut

Fetter Tiropolje Speck und Hirschschenken mit Eierschwammerl

Kohlrabi Safran Suppe mit Hummer

Seeteufel mit Erbsen Minz Püree und Salsa Verde

Kalbsrücken mit Sellerie Püree und Johannisbeeren

Dessert ihrer Wahl ////Käse

## Vorspeisen

Gemischter Salat oder Blattsalat	4,70 <sup>Allergene bitte fragen</sup>
Schweinskopfsulz Asia Style mit Sesam Kraut Chili und Koriander	8,50 <sup>So Er Gl Su Se</sup>
Kohlrabi mit Fenchel Orangen Salat Avocado und Nüssen (vegan)	7,50 <sup>Su Nü Er Se</sup>
Garnelen und Tintenfisch mit Chili und Orangen	11,50 <sup>Kr We Er Su Gl So</sup>
Hausgeräucherter Lachs mit Dillsenf und Kaviar Ei	11,50 <sup>Fi Sf Su Ei</sup>
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pilzen und Pesto	11,50 <sup>Nü Mi Su</sup>
Kalbsbeuschel mit Safran Serviettenknödel Kapern und Petersilie	9,50 <sup>Gl Ei Fi Mi Su</sup>

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	4,20 <sup>Gl Se Ei Mi</sup>
Rindsuppe mit Kaspressknödel	4,70 <sup>Gl Ei Se Mi</sup>
Hot Pot Korean Style mit Glasnudeln Sesamöl Koriander viel Gemüse Garnelen und Seeteufel	11,50 <sup>Ss Fi Se Gl Kr</sup>
Vegane Tomaten Kokossuppe mit Avocado und Melone	6,00

## Für unsere kleinen Gäste

2 Stück Waldviertler Knödel mit Saft	6,00 <sup>Se</sup>
Gegrillter dünne Bratwürstel vom Fürst mit Pommes und Krautsalat	9,50 <sup>Su</sup>
Hausgemachte Nudeln mit Soße Bolognese und Parmesan	7,50 <sup>Gl Ei Su Mi</sup>
Kinderschnitzel vom Stroh Schwein mit Pommes	7,50 <sup>Gl Ei</sup>

## Hauptspeisen Fisch/Veggie

3 St Waldviertler Knödel mit Saft und Apfelrotkraut	10,90 <sup>Se Su</sup>
Hausgemachte Nudeln mit Eierschwammerl und Parmesan	16,90 <sup>Gl Ei Mi</sup>
Veganes Gemüse Curry mit Avocado	16,90 <sup>Nü So Gl Er</sup>
Kichererbsen Nüssen Koriander und Ingwer Reis	
Garnelen mit hausgemachten Nudeln Tomaten und Zucchini	25,00 <sup>Gl Ei Mi Kr Nü</sup>
Gebratene Medaillons vom Seeteufel mit schwarzen Linsen Erbsenschoten und Trüffel Erdäpfel Püree	29,00 <sup>Su Fi Se Mi</sup>

# Hauptspeisen Fleisch

Gebackenes Schnitzel vom Waldviertler Stroh Schwein mit Braterdäpfel und Preiselbeeren	10,50 <sup>Gl Ei Su Ss</sup>
Gulasch vom Wielandser Hirsch mit hausgemachten Nudeln	10,50 <sup>Su Se Mi Ei Gl</sup>
Grillteller rosa Schweinsfilet und Hendl Truthahn Spieß mit Pommes frites und karamellisiertem Honig Orangen Gemüse	15,50 <sup>Ei Mi</sup>
Gebratene Entenkeule mit Apfelrotkraut und Waldviertler Knödel	16,50 <sup>Se Su Mi</sup>
Gegrillte Hendlbrust Asia Style mild mittel oder scharf mit Nudeln Gemüsewok Soja und Ingwer	16,50 <sup>Gl Ei Er So</sup>
Rinderkotelette für 2 Personen rosa gegrillt ca. 1200g mit Beilagen deiner Wahl dauert ca 40 Minuten	80,00 <sup>für zwei Personen</sup>
Entrecote vom Fürst American Style (250g Beiried von der Kalbin) mit Garnele Cesar's Salad Pommes und verschiedenen Grillsoßen	29,50 <sup>Kr Mi Su Se Fi</sup>
Steak vom Gutenbrunner Rinderfilet 250g (Ladies cut 150g € 24,00) mit Peppercorn Soße Eierschwammerl Gnocchi und Speck Fisolen	29,50 <sup>Gl Ei Mi Su Se</sup>

# Nachspeisen

Mohnzelten	2,50 <sup>Gl Ei Mi Nü Su</sup>
Gebackene Topfen Marillentorte	4,50 <sup>Nü Ei Su Gl Mi Su</sup>
Waldviertler Mohn torte mit Schlagobers und Schokosoße	4,50 <sup>Nü Su Ei Mi</sup>
Topfenknödel mit Marillenröster	7,90 <sup>Gl Ei Su</sup>
Vanille Cremeschnitte mit Kriecherl Sorbet	7,90 <sup>Gl Ei Mi Su</sup>
Mohnnudeln mit Rum und Honig	7,90 <sup>Gl Mi Ei Su</sup>
Mousse und Tarte von der Schokolade mit Johannisbeer Sorbet	7,90 <sup>Mi Ei</sup>
Käsedessert mit Tessiner Senfspezialitäten Italien Frankreich Schweiz Österreich Kuh Ziege u. Schaf	11,00 <sup>Mi Su Gl Ei Sf</sup>

Guten Appetit wünscht das Seidl Team!