Verführung
ist die Kraft,
die alles
bewegt.

Lassen Sie sich Verführen!

Die Künstler vom Feld

Kochen beginnt lange bevor jemand am Herd steht. Es fängt bereits alles auf dem Feld, im Wald bzw. im Stall an. Dort, wo die Zutaten die man für ein schmackhaftes Gericht benötigt, gepflanzt, gezogen, gehegt, gegoren und geerntet wird. Hinter all dem stehen Menschen mit Visionen für die es nicht bloß darum geht ein normales Produkt zu produzieren für die es vielmehr darum geht, das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Genau dort starten auch wir unsere Überlegungen und suchen uns dementsprechend unsere Lieferanten & Produzenten sehr bewusst aus.

Vorteile unserer Süßwasserfische:

Alle Fische werden erst am Tag der Auslieferung bzw. Abholung bei unserem Lieferanten aus der Naturteichwirtschaft gefangen. Alle Süsswasserfische kommen aus der umliegenden Umgebung!

Unser Brot ohne Kompromisse

Unsere Top Qualität täglich frisch gebacken aus besten Grundprodukten kommt aus unserer eigenen Backstube! "Brot backen ist ein Handwerk - ein feines Brot zu kreieren eine Kunst." es treibt uns tagtäglich an, Brot aus frischem Getreide mit eigenem Natursauer-Teig ohne Zusatzstoffe zu backen.

Für den Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreichs Genussregionen und deren besonders frischen Zubereitung wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Unser Gasthaus verfügt über ein Konzept zur Lebensmittel-Informationsverordnung.

Sollten Sie Fragen bezüglich der Verwendung allergener Stoffe in unserer Speisenkarte haben, steht Ihnen unser geschultes Team zur Verfügung.

Wir sind ausgezeichnet

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Niederösterreichische Wirtshauskultur seit 1994

Niederösterreichische Wirtshauskultur Top-Wirt 2018

14 GAULT-MILLAU

Verführerisches
Menü

Frischkäse-Terrine
Bärlauch, Kräutersalat im Knusperschüsserl

Saiblingsamtsuppe
*Red Curry * Koriander*

Störfilet im Pergamentpäckchen
Kartoffel - weisser Zwiebel - Bärlauch - Gewürzbutter

Trilogie vom Rohmilchkäse
*Ziege * Schaf * Kuh*

---

gefüllte
Süßreis-Omlette
mit Dörrobstfülle & Kokos-Vanillemilch

Menü in 3 Gänge 29,-
oder 4 Gänge 36,- | Käse 6,50
oder 4 Gänge 36,- Käse 6,50

Unser Top - Wirt Menü

Verführerisch leicht- vital & köstlich zubereitet

als Menü in 3 bis 5 Gänge

hausgemachte köstliche Aufstriche

Schinkenoliven/Frühlingskräuterpesto/Ziegenfrischkäse-Gemüse

dazu hausgebackenes Brot (Wurzel,Buchweizen-Mais, Kamut & Viererleibrot)

Wildgarnele im Erdäpfelnest

Gurkenspaghetti

Kräutersamtsuppe

Räucherfischzigarillo

Ziegentopfenknödel

Nussbutter & erstes Gartengrün

Duett vom Kaninchen

Filet im Osterschinken * Leber als Knödel

Süßkartoffelpüree/Burpees Golden & Küttigerkarotte

Käseteller

Ziege in Holzkohlenasche & Schaf in Koriander

Dialog vom Topfen & Rhabarber

flaumiger Dalken * fluffiges Mus * erfrischendes Sorbet

Menü in 3 Gänge 38,- 4 Gänge 48,- 5 Gänge 58,-

BIO Käseteller 8,-

Gedeck € 3,80

Lassen Sie sich verführen!

Zum Einstimmen empfehlen wir

„Passionsfrucht-Orangen“ Prosecco * Passionsfrucht-Orangenschaum	5,80
Glas Sekt mit Pielachtaler Dirndlnektar	4,80
Glas Rosé Frizzante, frisch fruchtig, Weingut Graf, Stratzing bei Krems	4,70
Gelber Muskateller 2017 Weingut Vorspannhof-Mayer, Dross, Kremstal	4,80
1 Glas Port 10 Year	5,60
Apero mit Swing Sparkling “Ramazzotti”	5,80

Wirtshausklassiker & Kleinere Schmankerl

Wiener Schnitzel (Schweinslungenbraten) Petersilienerdäpfel	15,80
Wiener Zwiebelrostbraten (gedünstet) Braterdäpfel * Salzgurke vom Naschmarkt	18,90
Ausgelöstes Backhenderl Butterreis	12,80
+ Erdäpfel-Vogerlsalat	4,40
Geschmorte Backerl von der Turopolje -Sau Dijonsenfsauce * knusprige Krautroulade * Mini-Kräuterseitlinge	17,80
Bauernschinken -Käseröllchen, Blattsalat, Kräuterdip	9,80
Hühnerstreifen in Sesam natur oder gebacken auf Blattsalat	11,80
T-Bonsteak mit 500 Gramm für 1 Personen, serviert mit 3 verschiedenen Tipsaucen	29,90

Dazu gibts pro Person:

Wedges	3,50
saftiges Gemüse	4,50
Bauerngartl-Blattsalat	5,80

Verführung aus Acker, Feld & Wiese .....

Regionale Vorspeisenschmankerl

knusprige **Roggen-Gemüsetascherl** 9,80
Kohlrabi-Rettichkraut * Sprossen
Grüner Veltliner 2017, „Der Löss" Schloss Gobelsburg 1 Glas 3,90

Frischkäse-Terrine 11,60
Bärlauch, Kräutersalat im Knusperschüsserl
Sauvignon Blanc 2017, Nepomuk -Grassl, Carnuntum 1 Glas 4,80

Suppenkreationen (vitalisierend & wohltuend)

Kräutersamtsuppe * Bärlauch * Räucherfischzigarillo 6,60

Geschenke der Natur

Verführerische **Kohlrabi - Erbsen - Quiche** 16,80
perfekt dazu Bio-**Bachforellenfilet** 7,80

Würzige **Krautroulade** * Marktgemüse* Mini Bio-Kräuterseitlinge 15,60
Grüner Veltliner 2015 „Lamm 1er cru" Schloss Gobelsburg Kamptal 0,375 29

Ziegentopfenknödel mit Nussbutter * Barba fratta (Mönchsbartsalat) 16,60
perfekt dazu Bio - **Alpenlachsfilet** 7,80

Vitamine - knackig frische Salate

Kleiner Salatteller (Erdäpfel, Kraut, Gurken, Blattsalat) 5,80

Wildkräuter-Blattsalat mit den ersten frischen Wildkräutern * würzige Marinade 7,80
Olivenöl vom Gardasee, Fandler Sonnenblumenöl, Angerers Apfelessig

Mischblattsalat 4,60
klassisch wienerisch mit etwas Himbeeressig aus eigener Erzeugung mariniert

Verführung aus Fluss & Meer .....

Vorspeisen einmal anders

Dänische **Wildgarnele** im Erdäpfel-Sesamnest 14,80
Gurkenspaghetti * Chillirahm
Sauvignon Blanc 2017, Nepomuk -Grassl, Carnuntum 4,80

Tartar von der Bio-Bachforelle * Avocado *Anchovis 13,60
Grüner Veltliner 2013, „Reserve Carpe Diem" Schlossweingut Malteser/Mailberg/Weinviertl 5,70

Sulz vom Tintenfisch 15,80
Sprossen & Brunnenkresse
Riesling 2016 Federspiel "Bruck" Weingut Domäne Wachau, Dürnstein 5,60

Suppe mit Geschmack aus Bach & Fluss

Saiblingsamtsuppe & Red Curry * Koriander 7,80

Verführerisch frisch aus dem Wasser

Störfilet im **Pergamentpäckchen** (Radlberg) 25,60
Kartofferl, Zwiebel, Bärlauch, Gewürzbutter
Chardonnay 2016, „Der Exotische" Weingut Graf Faltl, Stratzing, Krems 4,80

Zander in der Erdäpfelkruste (Neusiedlersee) 22,80
Ackerfrüchte im Bärlauchfond
Riesling 2016 Federspiel "Bruck" Weingut Domäne Wachau, Dürnstein 5,60

Bio-Bachforellenfilet (aus Rohr im Gebirge) 25,80
Rollgerstl-Gemüserisotto * Calamansibutter
Grüner Veltliner 2015 „Lamm 1er cru Reserve" Schloss Gobelsburg Kamptal 0,375 29

Verführung aus heimischem Stall

Vorspeisen die verführen

Carpaccio vom Wienerwald Weiderind zur Wahl 13,60
Wienerwald: Creme Tondo di Chiogga, Creme fraiche, Perlzwieberl, Kräuter
Mediterran: Parmesanspäne * Ruccola * getrüffeltes Olivenöl
Sauvignon Blanc 2017, Nepomukhof -Grassl, Carnuntum 4,80

Linden **„Variationenteller"** pro Person 13,80
Ein köstlicher Vorspeisenteller mit 4 Linden-Schmankerl für 2 Personen + 5,60

Kaninchenterinne & Rinderherz 12,80
junge Radieschen * Perlzwieberl * Krenschaum
Grüner Veltliner 2017 „Der Löss" Schloss Gobelsburg 3,90

Wirtshaussuppe (wohltuend & schmackhaft)

Ochsenbouillon mit **Kamut-Vollkornfrittaten** 3,80
oder mit **dreierlei Einlagen** Grießnockerl, Leberknöderl & Milzroulade + 3,50

Verführerisch - herzhaft - regional

Filetsteak vom Jungrind mit Pfeffersauce 26,70
Wienerwald - Gemüse * Erdäpfelblini
Impresario 2015, (Bf/Zw/Cs) 14,5 Alk Kerschbaum, Horitschon -Mittelburgenland 0,375 26

Duett vom Kaninchen - Filet im Osterschinken & Leber als Knödel 23,80
Süßkartoffelpüree & alte Gemüsesorten Burpees Golden & Küttigerkarotte

Sauvignon Blanc 2015 „Grassnitzberg" Erste STK, Tement, Ehrenhausen-Südsteiermark 0,375 25,-

geschmortes **Lammhaxerl** mit Garam-Masala 19,80
Rollgerstl-Gemüserisotto

für unsere Naschkatzen

Rohmilch-Käseteller, BIO-Hofkäserei Deutschmann — 8,00
(Camembert, Roter-Brie, Honigtraum & Zwetschgerl)

„Für Naschkatzen & Kater" **Linden - Dessertvariation** — 12,60
Ein Auszug aus den aktuellen Dessertschmankerl - einfach probieren!

gefüllte **Süßreis-Omlette** (vegan & Glutenfrei) — 7,40
fruchtige Dörrobstfülle * Kokosvanillemilch

Halbflüssiger Schokokuchen von der Zotter Feinbitterschokolade — 8,60
mit Balleros, Fruchtsorbet, Scchlagobers

Dialog vom **Topfen & Rhabarber** — 9,80
flaumiger Dalken * fluffiges Mus * erfrischendes Sorbet

Geeistes Malakoff-Tiramisu — 8,90
mit Baileys-Whisker-Praline | eingelgte Cassisfeige

Der Klassiker wieder auf der Karte - wir wissen nicht wie lange
Schokomus von Zotters Schokolade — 9,60
mit Rhabarber-Erdbeer-Minztoping

Kleines Moccadessert (Glutenfrei) — 7,80
frisch Tasse Espresso, Linden Moccamacaron, Maccaschokoladentörtchen

Kleiner **Eiskaffee** — 5,80
großer frischer Espresso mit cremigem Vanilleeis & Schlagobers

Torte nach Tagesangebot — 4,20

Zum Dessert empfehlen wir einen duftenden frisch gerösteten Kaffee
von der **Kaffeemanufaktur Mocca Brasil** aus Wien

Die offene Weinverführung

Weißwein - 1/8

Grüner Veltliner 2017, „Der Löss“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal	3,90 /23
Riesling 2016 Federspiel “Bruck” Weingut Domäne Wachau, Dürnstein; Wachau	5,60 / 32
Gelber Muskateller 2016, Vorspannhof Mayer, Dross, Kremstal	5,70 /33
Sauvignon Blanc 2017, “Nepomuk” -Grassl, Carnuntum	4,80 / 28
Chardonnay 2016, „Der Exotische“ Weingut Graf Faltl, Stratzing, Krems	4,80 /28
Grüner Veltliner 2013, „Reserve Carpe Diem“ Weingut Mailberg, Weinviertl	5,70 / 33

Rotwein - 1/8

Blaufränkisch „Bakobel“ 2014, Weingut Kiss, Jois, Mittelburgenland	5,60/ 32
Zweigelt 2015, „Barrique“ Weingut Graf Faltl, Stratzing bei Krems, Kremstal	4,70 / 28
O’Dora 2013 (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Siegendorf, Neusiedlersee-Hügelland	5,80 / 34

Klein aber fein

Weißwein - 0,375

94 F	**Grüner Veltliner 2016** „Smaragd Achleiten“ Weingut Lehensteiner, Weißenkirchen - Wachau	36
95 F	**Grüner Veltliner 2016** „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg - Kamptal	29
93 F	**Riesling 2015** „Zöbinger Heiligenstein“ Bründlmayer, Langenlois - Kamptal	20
94 F	**Riesling 2015** „Smaragd Offenberg“ Weingut Donnabaum, Spitz - Wachau	29
95 F	**Chardonnay 2015** “Select BIO“ Weingut Wieninger, Wien	24

Klein aber fein

Kleine Flaschen sind die ideale Ergänzung zu unserem offenem Weinangebot. Dann nämlich wenn man noch eine Qualitätssteigerung möchte, aber trotzdem keine große Flasche trinkt. Diese kleinen Flaschen die wir sorgfältigst ausgesucht haben, sind ein außergewöhlnicher Genuss

Rotwein - 0,375

92 F	St. Laurent Reserve 2011 (teilbarrique) 14,0 Alk	Weingut Grassl Philipp, Göttlesbrunn	24
96 F	Bärnreiser 2013 (Zw/Blf/Cs/Me) 14,0 Alk	Weingut Grassl Philipp, Göttlesbrunn	29
92 F	Hallebühl 2013 (Zw) 12,5 Alk	Umathum, Frauenkirchen -Neusiedlersee	36
95 F	Admiral 2013, (Cs/Me/Zw) 14,5 Alk	Pöckl, Mönchhof- Neusiedlersee	33
94 F	Insigno Leonis 2007, (Bf/Me/Zw) 14,5 Alk	Heribert Bayer - Neckenmarkt	29
95 F	Blaufränkisch Ungerberg 2012/2011, 14,5 Alk, BIO	Paul Achs, Gols - Neusiedlersee	29
94 F	Impresario 2015, (Bf/Zw/Cs) 14,0 Alk	Kerschbaum, Horitschon -Mittelburgenland	28
93 F	Opus Eximium No28 2015 / 2011 (Bf/Zw/Cs)	Gesellmann, Deutschkreutz	28
94 F	Titan 2012 (Bf/Me/Cs)	Weingut Tsch, Neckenmarkt - Mittelburgenland	33
94 F	Blaufränkisch Szapary 2012,	Schiefer, Welgersdorf - Südburgenland	26

Verführerisch jugendlich

Weißwein - 0,75

91 F	**Gemischter Satz 2016** DAC Nußberg Weingut Mayer am Pfarrplatz - Wien	35
91 F	**Grüner Veltliner DAC „Reserve, Sandgrube“** 2016, Graf Faltl, Stratzing bei Krems	32
93 F	**Grüner Veltliner „Alte Setzen Reserve“** 2015, Huber Markus, Reichersdorf, Traisental	32
94 F	**Grüner Veltliner „Smaragd Kreutles“** 2016, Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	46
91 F	**Grüner Veltliner** 2016, „Federspiel Rotes Tor“, Weingut Hirtsberger, Spitz - Wachau	39
91 F	**Grüner Veltliner** 2016, Federspiel, Hinter der Burg, Prager Franz, Weißenkirchen- Wachau	39
91 F	**Grüner Veltliner** 2016, Federspiel, Stein am Rain, Jamek, Unterloiben - Wachau	48
94 F	**Grüner Veltliner** 2016, DAC **„Lamm 1er Cru“**, Schloss Gobelsburg, Langenlois - Kamptal	48
5 Sterne	**Grüner Veltliner** 2016, Hundsleiten Reserve Weingut Pfaffl, Seitenstetten-Weinviertel	29
5 Sterne	**Grüner Veltliner** „Der Ott 1 Lage“ 2016, Ott Bernhard, Feuersbrunn - Wagram	38
91 F	**Grüner Veltliner** 2013, „Reserve Carpe Diem“ Schlossweingut Malteser/Mailberg/Weinviertl	33
91 F	**Riesling** 2016 „Urgestein“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg-Kamptal	28
94 F	**Riesling** 2015 „Gaisberg DAC Reserve“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg-Kamptal	39
94 F	**Riesling** 2016, „Freiheit Smaragd“, Weingut Jamek, Unterloiben - Wachau	48
92 F	**Riesling** 2016, **„Steinriegl“**, Weingut Prager Weissenkirchen - Wachau	39
92 F	**Riesling** 2016, **„Senftenberger Piri“**, Weingut Nigl, Kremstal	39
94 F	**Weissburgunder** 2015 , **„Der Wein vom Stein“ DAC** , Weingut Neumayer, Kremstal-Inzersdorf	44
93 F	**Weissburgunder** 2016 , **„Falkensteiner Reserve“** Weingut Dürnberg, Weinviertel	35
93 F	**Weissburgunder** 2016 , **„Der Wein vom Stein“** Weingut Neumayer, Inzersdorf	35
	Chardonnay 2016 Weingut Allacher, Neusiedlersee, Burgenland	28

Unikate Verführungen

Rotwein - 0,75

	Rubin Carnuntum 2015, „Barrique“ 13,5 % Weingut Markowitzsch, Carnuntum	28
90 F	Blauer Zweigelt 2015, „Barrique“ 13,5 % Weingut Graf Faltl, Stratzing bei Krems-Kremstal	28
90 F	Grand Cuvée 2013, (BZ/Rebaq 14,0 % Weingut Keringer, Mönchhof/Neusiedlersee	29
93 F	Harterberg 2013, (Me/Cs/Zw) 14,5%, Weingut Aumann, Tribuswinkel-Thermenregion	48
93 F	Gotinsprun 2016, (Blf/Zw/Me) 14,0%, Glatzer Walter, Göttlesbrunn-Carnuntum	40
94 F	Eichkogel 2013, (Bf/Zw) 13,5% Weingut Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland	47
93 F	Blaufränkisch 2014 Kalk & Schiefer (Blf) 13,5% Hans Nittnaus, Rust, Neusiedlersee	38
92 F	Blaufränkisch 2013, DAC Reserve 13,0% Bauer Pöltl, Unterpetersdorf - Mittelburgenland	39
93 F	Pinot Noir 2015, Ried Fabian, Weingut Hans Igler, Mittelburgenland, Deutschschützen	34
92 F	Pinot Noir 2013, Grillenhügel 13,0% Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	38
92 F	Maulwurf 2012, (Blf/Me/Cs) 13,5% Ernst Triebaumer, Rust-Neusiedlersee	48
93 F	Solitaire 2012, (Bf/Me/Cs) 13,5% Feiler Artinger, Rust-Neusiedlersee	48
91 F	Rosso e nero 2013, (Bf/Me/Zw/Cs) 13,5% Pöckl Josef, Mönchshof, Mönchhof- Neusiedlersee	39
93 F	Impresario 2014, (Bf/Zw/Cs) 13,5% Paul Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland	49
92 F	Opus Eximium Nr.28, 2015, (Bf/Zw/Sl) 14,0% Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland	49
93 F	Das Phantom 2015 (Blf/Me/Cs/Sy) 13,5% Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland	48
95 F	Perwolf 2013, 13,0% Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland	68
	O'Dora 13 (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Siegendorf-Neusiedlersee-Hügelland	33

Getränke vom Bauernhof mit einigen Ausnahmen

Nektar - Pure Frucht aus der Genussregion Wachauer Marille

Marille Naturtrüb - Obsthof Reisinger, Jauerling	0,2	4,20
Schwarze Johannisbeere - Obsthof Reisinger, Jauerling	0,2	4,20

Vöslauer Mineralwasser

Vöslauer Mineralwasser (mit-mild-ohne) Kohlensäure	0,33	3,60
	0,75	4,90

Verführungen ganz ohne Alkohol

unter anderem aus der Genussregion Wiesenwienerwald Elsbeere

Kremstaler Traubensaft pur - Graf - Faltl	1/4	3,60
Kremstaler Traubensaft gespritzt - Graf - Faltl	1/4	2,90
Naturtrüber Apfel- / Birne- / Apfel Hollundersaft pur	1/4	3,80
Naturtrüber Apfel / Birne / Apfel Hollundersaft gespritzt	1/4	3,50
Glas Almdudler, Cappy	1/4	3,40
Nestea Eistee Pfirsich, Frucade, Coca Cola , Coca Cola light	0,33	3,90
Himbeer - Leitung (Jugendgetränk)	1/4	1,90

Bieriges aus der Region

Hainfelder Pils	0,3	4,10
	0,5	4,80
BIO Schremser Naturtrüb (Flasche)	0,3	4,90
Hainfelder Dunkel (Flasche)	0,5	3,90
Paulaner Weizenbier (Flasche)	0,5	3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei (Flasche)	0,5	4,50