

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 werden.

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 Natursauerteig 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 Speisekarte haben, steht Ihnen unser geschultes Team zur Verfügung.

Wir sind ausgezeichnet



Verführerisches tut gut Menü

Verführerischer Paradeiser

wilder Lauch | Johannisbeerbalsamico | Basilikum | Olivenöl | Blütensalz

Wiesenkräutersuppe

mit frischen Kräutern aus dem Garten

Röllchen vom Maishenderl

Gemüserisotto

oder

Neusiedlersee Zander im Speckmantel

Gemüserisotto

Trilogie vom Rohmilchkäse

Ziege * Schaf * Kuh

Marillen-Tiramisu

Menü in 3 Gänge 29,- oder 4 Gänge 39,-, oder 5 Gänge 49,-
Käseteller 8,-

Lassen Sie sich verführen!

Zum Einstimmen empfehlen wir

»Lindenaperitif« Prosecco * mit fruchtigem Ribisel-Schaum	5,90
Glas Sekt mit Pielachtaler Dirndlnektar	4,90
Gelber Muskateller 2018 Weingut Vorspannhof-Mayer, Dross, Krenstal	4,80
Rosé - Frizzante Weingut Graf Faltl, Stratzing, Krems	5,70
1 Glas Port 10 Year Taylors	5,60
Apero mit Swing Sparkling "Ramazzotti" und frischer Minze	5,80

Wirtshausklassiker & Kleinere Schmankerl

Gebackene Schweinsmedaillon mit Heurige vom Wollschwein, Asch Michael, Schrattenbruck unser Bauer	16,60
Ausgelöstes Backhenderl Butterreis aus Freilandhaltung + Erdäpfel - Vogerlsalat	14,80 4,40
Wiener Zwiebelrostbraten von der Kalbin, Bauer Lois aus Laaben klassisch gedünstet) mit frischen Röstzwiebeln und Braterdäpfel	18,90
Rehragout vom Schlägel (der Jäger Markus aus Laaben machts möglich) Toppfenserviettenschnitte, Gartengemüse	18,90
Hühnerstreifen in Hanf natur oder gebacken auf Blattsalat, Kräuterdip	11,80
Bauerngartl-Blattsalat mit frischen Wildkräutern & würziger Marinade Olivenöl vom Gardasee, Hanföl & Nussöl, Angerers Apfelessig vom Pölauberg	8,80

Verführung aus Acker, Feld & Wiese

Regionale Vorspeisenschmankerl

Schaf-Frischkäselasagne 11,80
mit Kräutersalatschüsserl & jungen Paradeisern
Riesling Federspiel 2018, Weingut Hutter, Silberbichlerhof Mautern 1 Glas 4,80

Sommer-Rolle mit würziger Teriyakisauce und Sushi Ingwer 12,80
gefülltes Reisblatt mit sommerlichem Gemüse
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Glatzer, Carnuntum 4,80

Suppenkreationen (vitalisierend & wohltuend)

Wiesenkräutersuppe mit Beef-Grissini 7,80
frische Wiesenkräuter aus dem Hausgarten in einer samtigen Suppe

Geschenke der Natur

Melanzani im fernöstlichem Flair & Bonitoflocken 13,80
Grüner Veltliner 2016 „Lamm 1er cru“ Schloss Gobelsburg Rumpstal 0,375 29

Pikante - Kohlrabi-Gemüse-Quiche 16,50
+ Alpenlachs vom Heinz Heinisch 7,60

Eierschwammerl-Süßkartoffelroulade 15,60
Gewürz-Kümmelschaum & junges Gemüse

Vitamine - knackig frische Salate

Hausgemachter kleiner Salatteller oder Mischblattsalat 5,80

Bauerngartl-Blattsalat mit frischen Wildkräutern & würziger Marinade 8,80
Olivenöl vom Gardasee, Hanföl & Nussöl, Angerers Apfelessig vom Pölauberg

Verführung aus Fluss & Meer

Vorspeisen ein bisschen anders

Eierschwammerl & Lachsforelle 12,80

Tatare von Eierschwammerl & hausgebeizte Lachsforelle

Grüner Veltliner 2018, "Riedl" Weingut Graf Faldl, Stratzing, Krenstal 3,90

Trilogie vom Fisch (sich verführen lassen) 14,60

Zander-Safransalz, Wildgarnelle in Knusperbrösel, gebeizter Wildsaibling, Fischsüppchen

Sauvignon Blanc 2018 Weingut Glatzer, Carnuntum 4,80

Suppe mit Geschmack aus Bach & Fluss

Alpenlachs - Samsuppe mit Limonenblätter & Flusskrebserl 7,80

mit Kartoffel leicht gebunden und einer fischigen Einlage

dazu besonders gut 1 Stück Wildgarnel in Knusperbrösel 3,50

Verführerisch frisch aus dem Wasser

BIO-Bergforelle in Haufbrösel gebacken 22,60

gefüllt mit Sommersalat & Heurigen serviert

Chardonnay 2018, „Der Exotische“ Weingut Graf Faldl, Stratzing, Krens 4,80

Alpenlachsfilet in geklärter Butter konfiert auf Gemüserisotto 26,80

Grüner Veltliner 2015 „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg Kamptal 0,375 29

Knuspriges Zanderfilet in der Erdäpfelkruste 23,50

Serviert mit Erbsen-Kohlrabigemüse

Riesling Federspiel 2018, Weingut Hutter, Silberbichlerhof Mautern 1 Glas 4,80

Steaks aus dem Dry Adger

Unsere Steaks ausschließlich aus erstklassigem, gereiftem NÖ Fleckvieh Beef.
Mit Heu, Gras & Schrot gefüttert.

Beef Starters

<i>Beef Tartare</i> ca. 120g	13,60
Unser klassisches Beef Tartare hausgebackenem Kamut-Toastbrot	
<i>Carpaccio</i> vom Wienerwald Weiderind (Fleckvieh)	12,60
mit Parmesanspäne Ruccola getrüffeltes Olivenöl Kamut-Toastbrot	

Best of Beef für 1 Person

<i>Lady's Filet-Steak</i> - Garnele im Hanfsamenbrösel & Saisongemüse	ca 170g 25,80
<i>Gentleman's Filet-Steak</i> - Pilzbutter Schupfnudeln & Saisongemüse	ca 220g 28,80
<i>Wollschwein French Rack</i> - Das Beste Fleisch von Freiland-Schweinen	ca 300g 24,80
Kräuterbutter, gebratener Bauernspeck & Pfefferoni aus dem Hausgarten	
<i>Rib-Eye Steak</i> - besonders saftig & geschmackvoll,	ca. 300g 27,80
Das Steak für Kenner mit unseren beliebten Saucen Pfefferoni aus dem Hausgarten	
<i>Steak aus der Hochrippe</i> - Entrecote	ca 250g 26,80
Das Steak aus dem Rinderrücken-Mittelstück mit Schupfnudeln Saisongemüse	

Best of Beef ab 2 Personen

<i>Porterhouse Steak</i> - ab 1000g T-Knochen & großer Lungenbratenanteil	je 100g 8,-
---	-------------

Beilagen & Steak Topping

2 Stück Wildgarnelen in Knausperbrösel	5,40
Wedges, Pommes Frites oder saisonales Gemüse	4,50
Kleiner Salatteller oder Mischblattsalatteller	5,80

Verführung aus heimischem Stall

Verführerische Vorspeisen

Schweinschaxerlsulz vom Mangalitzta 11,60

mit eingelegten Zwiebeln & Ingwersalsa

Chardonnay 2018, „Der Exotische“ Weingut Graf Falzl, Stratzing, Krenstal 4,80

Linden „Variationenteller“ pro Person 13,80

Köstlicher Vorspeisenteller aus 4 Linden - Schmankerl für 2 Personen + 5,60

Vielfalt von der BIO-Hausente (Grieshof, Familie Salmanshofer) 10,80

Parfait von der Ente | Entenbrust geräuchert | Entenpastete | Balsamicogemüse

Chardonnay 2015 „Select BIO“ Weingut Wieninger, Wien 0,375 Flasche 25

Wirtshaussuppe (wohltuend & schmackhaft)

Kräftige Ochsenbouillon mit Kamut - Vollkornfrittaten 3,80

oder dreierlei Einlage (Grießknödel, Leberknödel & Milchroulade) + 3,50

Verführerisch - herzlich - regional

Kalbs-Rahmherz - das Beste vom Kalb 17,80

mit Topfserviettenknödel

St. Laurent Reserve 2011 (teilbarrique) 14,0 Alk Weingut Grassl Philipp, Göttlesbrunn 0,375 24

Schweinsfilet mit Blumenfülle - zart rosa gebraten 18,90

mit der Linden „Enläpfelwurst“ & Marktgemüse

Grüner Veltliner „Junge Reben“ 2018, Weingut Graf Falzl, Stratzing Krenstal 1 Glas 3,90

Entenbrust rosa gebraten (Grieshof, Familie Salmanshofer) 24,80

Eierschwammerl-Süßkartoffelroulade Gemüse aus dem Bauerngatl

Blaifränkisch Ungerberg 2012, 14,5 Alk, BIO Paul Achs, Gols - Neusiedlersee 29

für unsere Naschkatzen

Schaf - Ziege - Kuh Rohmilch-Käseteller 8,00
(Schaffrischkäse aus Bernau | Ziege vom Helwig Neulengbach)
Heumilchbergkäse von der Kuh

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

Schoko-Topfenknödel mit Wachauer Marillenröster 8,40

Halbflüssiger Schokokuchen von der Zotter Feinbitterschokolade 9,60
mit Balleros, Frucht sorbet, Schlagobers

Dirndlparfait im Schokospitz 8,90
mit eingelegten Kirschen

Marillen-Tiramisu & fruchtige Begleiter 7,50

Kleines Moccadessert (Glutenfrei) 7,80
frische Tasse Espresso, Linden Moccamacaron, Moccasokoladentörtchen

Irish Cream Latte frische Tasse Espresso, Irish Cream Latte 7,80
Amarenapraline & Orangenkippe

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

Mocca & More Genuss pur zum gemütlichen Ausklang variabl
frischer Mocca & ein Grappa, Whisky, Rum oder Armagnac ihrer Wahl

Torte nach Tagesangebot 4,20

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

Die offene Weinverföhrung

Weißwein - 1/8

Grüner Veltliner 2017, „Riedl“ Weingut Graf-Faltl, Stratzing, Kremstal	3,90 23
Riesling 2018 „Federspiel“ Weingut Hutter Silberbichlerhof Mautern, Wachau	4,90 29
Gelber Muskateller 2017, Vorspannhof Mayer, Dross, Kremstal	4,80 28
Sauvignon Blanc 2018, Glatzer, Göttlesbrunn. Carnuntum	4,80 28
Chardonnay 2017, „Der Exotische“ Weingut Graf Faltl, Stratzing, Kremstal	4,80 28

Rotwein - 1/8

Zweigelt 2017, „Barrigue“ Weingut Graf Faltl, Stratzing bei Krens, Kremstal	4,80 28
Blaufränkisch „Classic DAC“ 2017, Weingut Reumann, Deutschkreutz	5,60 32
O'Dora 2015 (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	24
94 F Riesling 2017 „Federspiel Ried Klaus“ Weingut Janek, Wachau	26
95 F Chardonnay 2015 „Select BIO“ Weingut Wieninger, Wien	25

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 außergewöhnlicher Genuss

Rotwein - 0,375

- | | | |
|---|---|-----------|
| <i>92 F St. Laurent Reserve 2011 (teilbarrique) 14,0 Alk</i> | <i>Weingut Grassl Philipp, Göttlesbrunn</i> | <i>24</i> |
| <i>92 F Hallebühl 2013 (Z_W) 12,5 Alk</i> | <i>Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee</i> | <i>36</i> |
| <i>94 F Insigno Leonis 2007, (Bf Me Z_W) 14,5 Alk</i> | <i>Heribert Bayer - Neckenmarkt</i> | <i>29</i> |
| <i>95 F Blaufränkisch Ungerberg 2012, 14,5 Alk, BIO</i> | <i>Paul Achs, Gols - Neusiedlersee</i> | <i>29</i> |
| <i>94 F Impresario 2016, (Bf Z_W Cs) 14,0 Alk</i> | <i>Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland</i> | <i>28</i> |
| <i>93 F Opus Eximium No.28 2015 (Bf Z_W Cs)</i> | <i>Gesellmann, Deutschkreutz</i> | <i>28</i> |
| <i>94 F Titan 2015 (Bf Me Cs)</i> | <i>Weingut Tsch, Neckenmarkt - Mittelburgenland</i> | <i>33</i> |
| <i>94 F Blaufränkisch Szapary 2012,</i> | <i>Schiefer, Welgersdorf - Südburgenland</i> | <i>26</i> |
| <i>94 F Das Phantom 2017,</i> | <i>Weingut Kimbauer Deutschkreutz</i> | <i>26</i> |

Verführerisch jugendlich

Weißwein - 0,75

93 F	Gemischter Satz 2018 Weingut Mayer am Pfarrplatz	29
93 F	Gemischter Satz 2018 "Nußberg" aus 10 Weinen Weingut Franz Mayer, Wien	35
91 F	Grüner Veltliner 2018, „Federspiel Rotes Tor“, Weingut Hirtsberger, Spitz - Wachau	39
91 F	Grüner Veltliner 2018, Federspiel, Hinter der Burg, Prager Franz, Weißenkirchen - Wachau	39
91 F	Grüner Veltliner 2017, Federspiel, Stein am Rain, Jamek, Unterloiben - Wachau	48
91 F	Grüner Veltliner DAC „Reserve, Sandgrube“ 2016, Graf Falzl, Stratzing bei Krems	32
93 F	Grüner Veltliner „Alte Setzen Reserve“ 2017, Huber Markus, Reichersdorf, Traisental	32
94 F	Grüner Veltliner „Smaragd Kreutles“ 2016, Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	46
94 F	Grüner Veltliner 2016, DAC „Lamm 1er Cru“, Schloss Gobelsburg, Langenlois - Kamptal	48
91 F	Riesling 2018 „Ried Klaus“ Weingut Jamek, Joching - Wachau	39
91 F	Riesling 2018 „Urgestein“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg-Kamptal	28
94 F	Riesling 2017 „Gaisberg DAC Reserve“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg-Kamptal	39
94 F	Riesling 2015, „Freiheit Smaragd“, Weingut Jamek, Unterloiben - Wachau	48
92 F	Riesling 2016, „Senftenberger Piri“, Weingut Nigl, Krenstal	39
91 F	Sauvignon Blanc „Terroir“ 2017, Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	29
93 F	Weißburgunder 2018, „Der Spezi“ Weingut Franz Mayer, Wien	38
94 F	Weißburgunder 2017, „Der Wein vom Stein“ DAC, Weingut Neumayer, Traisental	44
93 F	Weißburgunder 2016, „Falkensteiner Reserve“ Weingut Dürnberg, Weinviertel	35
91 F	Chardonnay 2017 Weingut Allacher, Neusiedlersse, Burgenland	28

Unikate Verführungen

Rotwein - 0,75

- 90 F Rubin Carnuntum 2017, „Barrigue“ 13,5 % Weingut Markowitzsch, Carnuntum 28
- 90 F Blauer Zweigelt 2017, „Barrigue“ 13,5 % Weingut Graf Falzl, Stratzing bei Krems-Krenstal 28
- 93 F Hartberg 2013, (Me/Cs/Zw) 14,5%, Weingut Aumann, Tribuswinkel-Thermenregion 48
- 93 F Gotinsprun 2013 oder 2015, (Bf/Zw/Me) 14,0%, Glatzer Walter, Göttlesbrunn-Carnuntum 40
- 94 F Eichkogel 2013, (Bf/Zw) 13,5% Weingut Kollwentz, Groshöflein, Neusiedlersee-Hügelland 47
- 93 F Blaufränkisch 2014 Kalk & Schiefer (Bf) 13,5% Hans Nittraus, Rust, Neusiedlersee 38
- 92 F Blaufränkisch 2013, vom Lehm 13,0% Bauer Pöttl, Unterpetersdorf - Mittelburgenland 39
- 93 F Pinot Noir 2016, Recl Fabian, Weingut Hans Igler, Mittelburgenland, Deutschschützen 34
- 92 F Pinot Noir 2016, Grillenhügel 13,0% Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 38
- 2 F Pinot Noir 2013, Grillenhügel 13,0% Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion 38
- 92 F Maulwurf 2012, (Bf/Me/Cs) 13,5% Ernst Triebaumer, Rust-Neusiedlersee 48
- 93 F Solitaiere 2013, (Bf/Me/Cs) 13,5% Feiler Artinger, Rust-Neusiedlersee 48
- 91 F Rosso e nero 2015, (Bf/Me/Zw/Cs) 13,5% Pöckl Josef, Mönchshof, Mönchhof-Neusiedlersee 39
- 93 F Impresario 2016, (Bf/Zw/Cs) 13,5% Paul Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland 49
- 92 F Opus Eximium Nr.29, 2017, (Bf/Zw/Sl) 14,0% Gesellmann, Deutschkreutz - Mittelburgenland 49
- 93 F Das Phantom 2016 (Bf/Me/Cs/Sy) 13,5% Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland 48
- 95 F Perwolf 2013, 13,0% Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland 68
- 90 F O'Dora 2015 (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
Hinbeer - 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