

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

Eierlikör-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 fruchtigen Zwetschkenschaum	5,90
Isabella Frizzante aus der Uhdlertraube Weingut Söll, Südsteiermark	6,80
Glas Sekt mit Pielachtaler Dirndlnektar	4,90
Gelber Muskateller 2018 Weingut Vorspannhof-Mayer, Dross, Krenstal	4,80
1 Glas Port 10 Year Taylors	5,60
Apero mit Swing Sparkling „Ramazzotti“ und frischer Minze	5,80

Wirtshausklassiker & Kleinere Schmankerl

Wiener vom Schweinsmedaillon mit Petersilienerdäpfel vom Wollschwein, Asch Michael, Schrattenbruck unser Bauer	16,60
Ausgelöstes Backhenderl Butterreis aus Freilandhaltung + Erdäpfel - Vogelsalat	14,80 4,40
Wiener Zwiebelrostbraten von der Kalbin, Bauer Lois aus Laaben klassisch gedünstet) mit frischen Röstzwiebeln und Bratenerdäpfel	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
Schinken-Käseröllchen in Hanf gebacken auf Blattsalat, Kräuterdip	9,80

Verführung aus Acker, Feld & Wiese

Regionale Vorspeisenschmankerl

Frischkäseterrine in der Holzkohlenasche
auf Raunertatar * Anchovis 12,60

Ursteinsriesling 2018, Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal 1 Glas 4,90

Herbstpilzölchen & Herbstliche Vielfalt 12,80
Kürbiskernpesto | Käferbohnen | Paradeiser

Sauignon Blanc 2018 Weingut Glatzer, Carnuntum 4,80

Suppenkreationen (vitalisierend & wohltuend)

Kürbissuppe vom Hokaidokürbis 7,80
mit Knusperbrösel-Kürbis

Geschenke der Natur

Hausgemachte Topfengnocchi mit Wurzelgemüse 16,80

Sakura Karotten Fond | Kürbiskernpesto | Hartkäse

Grüner Velliner 2016 „Lamm 1er cru“ Schloss Gobelsburg Kamptal 0,375 29

Pikante - Kürbis - Süßkartoffelroulade auf Gartenvielfalt 16,50

± Alpenlachsfilet 8,60

Hausgemachte Schof-Kasnockerl auf Kohlrabi-Rettichkraut 14,60

Vitamine - knackig frische Salate

Hausgemachter kleiner Salatteller oder Mischblattsalat 5,80

Bauerngartl-Blattsalat mit frischen Wildkräutern & würziger Marinade 8,80

Olivener Öl vom Gardasee, Hanföl & Nussöl, Angerer's Apfelessig vom Pölauberg

Verführung aus Fluss & Meer

Vorspeisen ein bisschen anders

Alpenlachs am Salzstein mit Buchweizenblini & Tatare von Alpenlachs	15,80
Grüner Veltliner 2018, "Riedl" Weingut Graf Faltl, Stratzing, Kremstal	3,90
Trilogie vom Fisch (sich verführen lassen) Zander-Safransalz, Wildgarnel in Knusperbrösel, gebeizter Wildsaibling, Fischsuppen	14,60
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Glatzer, Carnuntum	4,80

Suppe mit Geschmack aus Bach & Fluss

Paprizierte Zwiebelsuppe vom Alpenlachs mit Kartoffel leicht gebunden und einer fischigen Einlage	7,80
dazu, besonders gut 1 Stück Wildgarnel in Knusperbrösel	3,50

Verführerisch frisch aus dem Wasser

BIO-Bergforelle in Hanfbrösel gebacken gefüllt mit herbstlichem Salat & Petersilienerdäpfel	22,60
Chardonnay 2018, „Der Exotische“ Weingut Graf Faltl, Stratzing, Krens	4,80
Alpenlachsfilet in geklärter Butter gegart Kürbispüree	26,80
Grüner Veltliner 2015 „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg Kamptal	0,375 29
Knuspriges Zanderfilet in der Erdäpfelkruste Serviert mit Fenchelgemüse	23,50
Ursteinsriesling 2018, Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal	1 Glas 4,90

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

Wollschwein-Burger vom Buchweizenblini 10,80
Brat'l vom Wollschwein | Rettich | Kren | Senfmayonaise | Kraut
Charbonnay 2017 "Select BIO" Weingut Wieninger, Wien 0,375 Flasche 25

Linden „Variationenteller“ pro Person 13,80
Köstlicher Vorspeisenteller aus 4 Linden - Schmanckerl für 2 Personen + 5,60

Vielfalt von der BIO-Hausente (Grieshof, Familie Salmanshofer) 12,80
Parfait von der Ente | Entenbrust geräuchert | Entenpastete | Entenconsomé
Riesling 2015 "Zöbinger Heiligenstein" Bründlmayer, Langenlois, Kamptal 0,375 Flasche 24

Wirtshaussuppe (wohltuend & schmackhaft)

Kräftige Ochsenbouillon mit Kamut - Vollkornfrittaten 3,80
oder dreierlei Einlage (Griesnockerl, Leberknödel & Milzroulade) + 3,50

Verführerisch - herzlich - regional

pikante Kutteln mit Wurzelgemüse & asiatischem Flair 17,90
Petersilienrühpfel
St. Laurent Reserve 2011 (teilbarrique) 14,0 Alk Weingut Grassl Philipp, Göttlesbrunn 0,375 24

gebackenes Rehschnitzel mit Hanfsamen 19,90
Kürbis Süßkartoffelroulade & Zwiebelconfit
Grüner Veltliner 2018, Weingut Graf Faltl, Stratzing Kremstal 1 Glas 3,90

Bio-Bauernente vom Grieshof Rohr im Gebirge 23,80
Reginas Erdäpfelknödel, Hollerkrout & Gravensteinerapfel-Mus
Blaufränkisch Ungerberg 2012, 14,5 Alk, BIO Paul Achs, Gols - Neusiedlersee 29

für unsere Naschkatzen

<i>Schaf - Ziege - Kuh Rohmilch-Käseteller</i> (Schaffrischkäse aus Bernau Ziege vom Helwig Neulengbach) Heimilchbergkäse von der Kuh	8,00
„Für Naschkatzen & Kater“ <i>Linden - Dessertvariation</i> Ein Auszug aus den aktuellen Dessertschmankerl - einfach probieren!	12,60
<i>Schoko-Topfenknödel</i> mit eingelegten Zwetschken	8,40
<i>Halbflüssiger Schokokuchen</i> von der Zotter Feinbitterschokolade mit Ballerös, Frucht sorbet, Schlagobers	9,60
<i>Zwetschkensulz</i> mit Ziegentopfencreme Walnusskrokant & Sorbet	8,90
<i>Eierlikör-Tiramisu</i> & fruchtiger Beigabe	7,50
<i>Kleines Moccadessert</i> (Glutenfrei) frische Tasse Espresso, Linden Moccamacaron, Moccasokoladentörtchen	7,80
<i>Irish Cream Latte</i> frische Tasse Espresso, Irish Cream Latte Amarenapraline & Orangenkippe	7,80
<i>Kleiner Eiskaffee</i> großer frischer Espresso mit cremigem Vanilleeis & Schlagobers	5,80
<i>Mocca & More</i> Genuss pur zum gemütlichen Ausklang frischer Mocca & ein Grappa, Whisky, Rum oder Armagnac ihrer Wahl	variabl
<i>Torte nach Tagesangebot</i>	4,20
Zum Dessert empfehlen wir einen duftenden frisch gerösteten Kaffee von der <i>Kaffeemanufaktur Mocca Brasil</i> aus Wien	

Die offene Weinverföhrung

Weißwein - 1/8

Grüner Veltliner 2018, „Riedl“ Weingut Graf-Faltl, Stratzing, Kremstal	3,90 23
Riesling 2018 „Urgesteinriesling“ Schloss Gobelsburg, Kamptal	4,90 29
Gelber Muskateller 2018, Vorspannhof Mayer, Dross, Kremstal	4,80 28
Sauvignon Blanc 2018, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	4,80 28
Chardonnay 2018, „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 Janeck, Wachau	26
95 F Chardonnay 2017 „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

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

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
Hünbeer - 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