

Verführung

ist die Kraft

die alles

bewegt.

Slow Food.

Slow Food ist mehr als nur das Gegenteil von Fast Food. Es ist die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen. Wir nehmen uns diese Verantwortung sehr zu Herzen und deshalb bereiten wir alle Speisen von Grund auf frisch zu. Aus diesem Grund bitten wir um Verständnis, dass es auch ab und an ein bisschen länger dauern kann.

Unser Brot.

Aus regionalen und hochwertigen Zutaten wird unser Brot täglich in unserer eigenen Backstube von Hand zubereitet und gebacken.

Unser Fleisch.

Stammt stets und ausschließlich von regionalen Bauern. Die hochwertigen Fleischstücke werden solange in unserem hauseigenen Dry - Ager über mehrere Wochen gereift.

Unser Gemüse.

Wächst und gedeiht größtenteils in unserem hauseigenen Garten. Dabei wird besonders auf Artenvielfalt geachtet.

Die Setzlinge kommen dabei von der Arche Noah.

Für den Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreichs Genussregionen und den deren besonders frische Zubereitung wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und als Genusswirt ausgezeichnet. Sollten Sie fragen bezüglich der Verwendung Allergene Stoffe in unserer Speisekarte haben, steht Ihnen unser geschultes Team gerne zur Verfügung.



Lassen Sie sich verführen!

Flüssiges zum Einstimmen

Fruchtiger <i>Lindenaperitif</i> – Prosecco mit hausgemachten Heidelbeerschaum	6,90
<i>Isabella Frizzante</i> – Familienweingut Söll, Südsteiermark	6,90
Rarität aus Laaben <i>Ribiselwein-Apero</i> vom Obsthof Wienerwald	4,90
<i>Glas Sekt</i> mit hausgemachten Dirndlnektar	5,90
<i>Gelber Muskateller 2019</i> – Weingut Mayer-Vorspannhof, Kremstal	5,60
Spanischer <i>Aperitivo</i> – Trockenbeerenauslese Sherry - Styl	6,90
White <i>Port 10 Year</i> – Swift - Taylors	5,60

Unsere Wirtshausklassiker

Ausgelöstes <i>Backhenderl</i> Butterreis / ein besonders saftiges Freilandhenderl	14,80
+ <i>Erdäpfel</i> – <i>Vogerlsalat</i>	4,40
<i>Wiener Schnitzel</i> vom Bio - Wollschwein	16,60
Schweinsmedaillon / Petersilienerdäpfel	
Saftiger <i>Wiener Zwiebelrostbraten</i>	19,90
gedünstet / Röstzwiebel / Braterdäpfel	
Hausgemachtes <i>Rehragout</i> - Wild vom Jäger Markus aus Laaben	18,90
Semmelknödel / Wurzelrahmsauce / Wurzelgemüse / Preiselbeeren	
<i>Hühnerstreifen</i> – Natur oder gebacken in Hanfsamen	13,80
Blattsalat / Kräuterdip	

Frisch knackig vitaminreich

<i>Kleiner Salatteller</i> oder <i>Mischblattsalat</i>	6,80
Herbstlicher <i>Erntedank</i> – <i>Salat</i> aus dem Hausgaren (Gemüse -Linsen & Bohnen)	6,80
Waldviertler BIO Rapsöl kaltgepresst / Apfelbalsamico	

Wasser, Feld @ Wiese

Vorspeisenschmankerl

Hausgemachte *Empanadas* mit Bio Blattspinat & Wienerwald Frischkäse
BIO Hokkaidokürbis und Karotten - Sakuramarinade 12,80

Rauensalz & Bio Schofkas 12,60
Calamansiessig / Chupetinhos / BIO - Olivenöl Chiavalon

Veggie *Burger* vom Süßkartoffelblini 13,80
Knackig gefüllt mit herbstlichen Gartenfreuden

+ BIO - *Wildgarnele* (Zwei Stück) im Knuspermantel 9,80

Quartett vom Fisch 15,60
Räucherwelsterinne / Alpensaibling in Roter Rübe / Wildgarnele / pannonische Fischsuppe

Suppenkreationen

Suppe vom Hokkaidokürbis mit *Schofkasnockerl* 7,80

+ BIO - *Wildgarnele* (Zwei Stück) im Knuspermantel 9,80

Frisch von Feld und Wasser

Hausgemachte *Steinpilz - Tascherl* mit Herbsttrüffel & Bio - Stollenhartkäse 17,80

+ BIO - *Alpenlachsfilet* aus Rohr im Gebirge 9,40

Pikante *Quiche* mit Mais & Gemüsepotpourri / Hollandaise-Haube 15,50

+ BIO - *Störfilet* konfiert 9,80

Zwei Stück BIO - *Wildgarnelen* im Knuspermantel als Topping 9,80

Heimischer Stall. „Einhundert Prozent Österreich.“

Fleischige Vorspeisen

<i>Beef Tartar</i> mit hausgebackenem Kamutbrioche Toastbrot & Salzpapier	13,60
<i>Carpaccio</i> Ruccola / Stollenhartkäse / getrüffeltes Olivenöl / Kamutbrioche Toastbrot	12,60
Liaison vom zarten <i>Kalbsbries</i> & <i>Flusskrebserl</i> auf Kräutersalat	16,80
Linden - „Variationenteller“ - Quer durch unsere Vorspeisen	pro Person 13,80 für 2 Personen + 5,80

Wirtshaussuppe

Kräftige <i>Ochsenbouillon</i> mit Kamut - Vollkornfrittaten	4,50
oder mit <i>dreierlei Einlage</i> (Grießnockerl, Leberknöderl & Milzroulade)	+ 3,50

Herzhaft - regional

Herbstliches <i>Duette</i> vom <i>Fasan</i> – rosa Brust & Ragout mit Maroni-Erdäpfelknöderl	24,80
Rosa BIO- <i>Barbarie</i> – <i>Entenbrust</i> Liebstockelpolenta / Paprikagenuss	25,80

Steaks aus dem Dry - Ager®

<i>Lady's Filetsteak</i> Wildgarnelle in Knusperbrösel / Gartengemüse	170g	27,80
<i>Gentleman's Filetsteak</i> Pilzbutter / Schupfnudeln / Marktgemüse	220g	29,80
<i>Wollschwein French Rack</i> Kräuter / Bauchspeck / Chupetinhos	300g	27,80
<i>Rib Eye Steak</i> Das Steak für Kenner / mit zwei Slow Food Saucen	300g	29,80
<i>Entrecote Steak</i> Kernig & besonders geschmacksintensiv	290g	27,80
2 Personen <i>Chatabriand</i> 480g zartes saftiges Filetstück	je 100g	14,00

<i>Beilagen</i> - Hausgemachte Wedges / Pommes oder Gartengemüse	je	4,50
--	----	------

für unsere Naschkatzen

Käse schließt den Magen

Almenland Stollenkäse-Teller **weltmeisterlicher Käse** 14,90

Erleben Sie einen weltmeisterlichen Stollenkäseteller aus dem Almenland (Steiermark)
Dieser Käse (Kuh, Schaf, Ziege) reift im Stollen des ehemaligen Silberbergwerk
in Arzberg der Familie Möstl. www.stollenkaese.at

Für Naschkatzen & Kater

Linden Dessertvariation 12,60

Ein Auszug aus den aktuellen Dessertschmankerl einfach probieren!

Mal was neues ausprobieren

Maroni - Topfenknödel | Zweigeltzwetschke 8,80
gefüllter Topfenknödel mit Maronimus

Wald-Honigparfait mit Cassisfeige, 9,80

Unsere Klassiker

Halbflüssiger Schokokuchen 9,60
von der Zotter Feinbitterschokolade mit eingelegten Saisonfrüchten & Fruchtsorbet

Moccadessert 7,80
Moccamakaron & Moccacremeschnitte / kleinem Espresso
aus Kaffeemanufaktur Mocca Brasil,

Kleiner Eiskaffee 5,60
frischer Espresso / Kaffeemanufaktur Mocca Brasil / Kugel Vanilleeis / Schlagobers

„Wiener Eiskaffee“ groß 7,80

Sorbetvielfalt Frucht und Rahmeis mit korespondierendem Topping 8,80

Unsere Eissorten vom Eisfreister

Vanille, Zotter-Schokolade, Butterkeks je Kugel 2,70

Erdbeer, Himbeer, Kürbis, Zitrone plus Schlagobers 1,50
Waffel 1,80

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

Weißweine - 0,375

90 F	Grüner Veltliner 2017- „Reserve, Tradition DAC“ Weingut Dürnberg, Weinviertel	22
94 F	Grüner Veltliner 2018- „Smaragd Achleiten“ Weingut Lehensteiner, Weißenkirchen	36
95 F	Grüner Veltliner 2017- „Lamm 1er cru Reserve“ Schloss Gobelsburg - Kamptal	29
93 F	Riesling 2018- „Zöbinger Heiligenstein“ Bründlmayer, Langenlois - Kamptal	24
94 F	Riesling 2017- „Federspiel Ried Klaus“ Weingut Jamek, Wachau	26
95 F	Chardonnay 2017 - "Select BIO" Weingut Wieninger, Wien	25

Rotweine - 0,375

93 F	Bürnreiser 2016 - Weingut Grassl Philipp - Göttlesbrunn	29
92 F	Hallebühl 2013 - (Zw) 12,5 Alk Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee	36
94 F	Gabarinza 2015 - (Bf/Me/Zw) Gernot Heinrich - Neusiedlersee	32
95 F	Blaufränkisch Ungerberg 2011 - Paul Achs, Gols - Neusiedlersee	29
94 F	Impresario 2016 - (Bf/Zw/Cs) Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland	28
93 F	Opus Eximium No 28 2015 - (Bf/Zw/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 Kirnbauer - Deutschkreutz	26

Erwachsen und vollmundig

Weißweine - 0,75

90 F	<i>Zweigelt Rosé 2019</i> - "Cool Climate" - Weingut Dürnberg - Weinviertel	35
93 F	<i>Gemischter Satz 2019</i> - "Nussberg mit 10 Sorten" Weingut Franz Mayer, Wien	35
89 F	<i>Grüner Veltliner 2019</i> - Furth, Weingut Stift Göttweig, Kremstal	29
93 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „vom Haus“ Weingut Pfaffl, Stettin - Weinviertel	29
91 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „Federspiel Rotes Tor“, Weingut Hirtsberger, Spitz - Wachau	39
91 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „Federspiel Hinter der Burg“, Prager, Weißenkirchen- Wachau	39
91 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „Federspiel Stein am Rain“, Jamek, Unterloiben - Wachau	48
91 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „DAC Reserve, Sandgrube“, Graf Falzl, Stratzing - Kremstal	32
93 F	<i>Grüner Veltliner 2017</i> - „Alte Setzen Reserve“, Huber Markus, Reichersdorf - Traisental	32
94 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „Smaragd Kreutles“, Weingut Knoll, Unterloiben - Wachau	46
94 F	<i>Grüner Veltliner 2018</i> - „DAC Lamm 1er Cru“, Schloss Gobelsburg, Langenlois - Kamptal	48
91 F	<i>Riesling 2019</i> - DAC Weinbau Graf Falzl, Stratzing, Kremstal	28
91 F	<i>Riesling 2018</i> - „Ried Klaus“ Weingut Jamek, Joching - Wachau	39
94 F	<i>Riesling 2016</i> - „Gaisberg DAC Reserve“ Schloss Gobelsburg, Gobelsburg - Kamptal	39
94 F	<i>Riesling 2018</i> - „Freiheit Smaragd“, Weingut Jamek, Unterloiben - Wachau	48
92 F	<i>Riesling 2018</i> - „Senftenberger Piri“, Weingut Nigl - Kremstal	39
91 F	<i>Sauvignon Blanc 2019</i> - "Terroir", Weingut Pfaffl, Stetten - Weinviertel	29
93 F	<i>Weißburgunder 2018</i> - „Der Spezi“ Weingut Franz Mayer - Wien	38
94 F	<i>Weißburgunder 2018</i> - „Der Wein vom Stein“ DAC ,Weingut Neumayer - Traisental	44
93 F	<i>Weißburgunder 2019</i> - „Falkensteiner Reserve“ Weingut Dürnberg - Weinviertel	35
91 F	<i>Grauburgunder Reserve 2017</i> - Weingut Dürnberg - Weinviertel	36

Rotweine - 0,75

90 F	<i>Blauer Zweigelt 2017</i> - „Barrique“ 13,5 % Weingut Graf Falzl, Stratzing - Kremstal	28
92 F	<i>Pinot Noir 2017 BIO</i> - Grillenhügel 13,0% Reinisch, Tattendorf - Thermenregion	38
93 F	<i>Pinot Noir 2016</i> - „Ried Fabian“, Igler, Deutschschützen - Mittelburgenland	34
90 F	<i>Rubin Carnuntum 2017</i> - „Barrique“ 13,5 % Weingut Markowitsch - Carnuntum	28
93 F	<i>Blaufränkisch 2017</i> - „Kalk & Schiefer“ 13,5% Nittnaus, Rust - Neusiedlersee	38
92 F	<i>Blaufränkisch 2013/2014</i> - „vom Lehm“ 13,0% Bauer-Pörtl, Mittelburgenland	39
93 F	<i>Blaufränkisch 2016</i> - vom blauen Schiefer, Uwe Schiefer, Südburgenland	39
92 F	<i>Blaufränkisch 2018</i> - Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland	39
95 F	<i>Perwolf 2017</i> - (Blf) 13,0% Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland	68
94 F	<i>Eichkogel 2013</i> - (Blf/Zw) 13,5% Weingut Kollwentz , Großhöflein - Neusiedlersee	47
92 F	<i>Maulwurf 2012</i> - (Blf/Me/Cs) 13,5% Triebaumer, Rust - Neusiedlersee	48
93 F	<i>Solitair 2013</i> - (Blf/Me/Cs) 13,5% Feiler-Artinger, Rust - Neusiedlersee	48
93 F	<i>Gotinsprun 2013</i> - (Blf/Zw/Me) 14,0%, Glatzer, Göttlesbrunn - Carnuntum	40
93 F	<i>Harterberg 2013</i> - (Me/Cs/Zw) 14,5%, Weingut Aumann, Tribuswinkel - Thermenregion	48
93 F	<i>Pannobile 2015 BIO</i> - (Blf/Zw) 14,0%, Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	45
91 F	<i>Rosso e nero 2017</i> - (Blf/Me/Zw/Cs) 13,5% Pöckl, Mönchshof - Neusiedlersee	39
93 F	<i>Impresario 2016</i> - (Blf/Zw/Cs) 13,5% Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland	49
92 F	<i>Opus Eximium Nr.29 2017</i> - (Blf/Zw/SI) 14,0% Gesellmann, Mittelburgenland	49
93 F	<i>Das Phantom 2017</i> - (Blf/Me/Cs/Sy) 13,5% Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland	48
90 F	<i>O'Dora 2015</i> - (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Siegendorf - Neusiedlersee	33

Natural, Raw, Orange – 0,75

Unverfälscht. Ungeschönt. Unkonventionell. Weine abseits vom Mainstream, ganz ohne Zusatzstoff: ein Verstoß gegen alles, was Weinbauschalen ihren Zöglingen eintrichtern – Freunde von Naturweinen gefällt wiederum die Lebendigkeit, die Intensität und Nacktheit, vielleicht auch die Verletzlichkeit ungeschwefelter Weine.

Das macht sie irgendwie menschlich: No risk, no fun!

- 90 F** *Waiting for Tom 2018* - BIO Rosé - Weingut Renner, Neusiedlersee, Burgenland 39
„Eine knackige Rosé-Variante aus Zweigelt und Blaufränkisch mit Frische und Druck am Gaumen.“
- 90 F** *Welschriesling „Elementum“ 2018* - Weingut Dürnberg, Dürnberg, Weinviertel 37
„Zwei Wochen spontane Gärung auf der Maische bringen die tiefe, mineralische Tanninstruktur in diesen Wein.“
- 89 F** *Fräulein Müller macht Party 2018* - BIO Müller Thurgau - Weingut Zöller, Kremstal 33
„Fruchtiger Müller-Thurgau mit Struktur und Griff der Spaß macht.“
- 93 F** *VIVAS 2018* - BIO Blütenmuskateller - Ploder, Rosenberg, Vulkanland 36
„Trübes Strohgelb. Hefiger, nussiger und leicht vegetabiler Duft mit gelbfruchtigen Aromen, floralen Nuancen.“
- 91 F** *Muskateller Lockvogel 2018* - „Wild + Free“, Weingut Wenzel, Rust, Burgenland 37
„Prachtexemplar eines Gelben Muskatellers: 10 Tage auf der Maische, reife gelbe Frucht, präzise Würze und wilde Resen.“
- 94 F** *Roxanich 2011* - „Malvazija Antica“ Weingut Roxanich, Istrien, Kroatien 39
„Grüne Äpfel, Paprika, Orangenblüten, Fenchel, Karamell- und Nougat. Ein Genuss, der unendlich lang am Gaumen steht.“
- 94 F** *Graue Freiheit 2017* - BIO Roter Traminer im Ton, - Gernot Heinrich, 48
„Straff, engmaschig, feiner Kirschentouch, lebendige Säurestruktur, kräftige Mineralität, gut ankäufend, sehr gute Länge.“
- 95 F** *Fumé Blanc Numen Amphore 2017* - BIO Sauvignon Blanc - Zollinger, Weinviertel 54
„Viel Charakter, tiefe Aromen, Holunderblüten-Noten, am Ende einen würzigen, mineralischen Abgang.“
- 94 F** *B1 Basalt 2015* - BIO Burgunder (SB/WB/GB) - Krispl, Straden, Steiermark 68
„Komplex, engmaschig, salzige mineralische Prägung, feine nussige Anklänge, ein Hauch von Rancio im Abgang.“

Getränke die Erfrischen

Nektar - Pure Frucht aus der Genussregion Wachau

<i>Wachauer Marille</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau	0,2	4,70
<i>Schwarze Johannisbeere</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau	0,2	4,70

Prickelnder Genuss aus Vöslau

<i>Vöslauer Mineralwasser</i> - Prickelnd oder Still	0,33	3,60
	0,75	4,90

Verführungen ganz ohne Alkohol

<i>Kremstaler Traubensaft pur</i> - Graf - Faltl	1/4	3,80
<i>Kremstaler Traubensaft gespritzt</i> - Graf - Faltl	1/4	3,20
<i>Naturrüber Apfel- Birne oder Apfelhollundersaft pur</i>	1/4	3,90
<i>Naturrüber Apfel Birne oder Apfelhollundersaft gespritzt</i>	1/4	3,70
<i>Almdudler, Cappy</i> - Glas	1/4	3,60
<i>Eistee Pfirsich, Frucade, Coca Cola</i>	0,33	3,90
<i>Himbeer - Leitung</i> - (Jugendgetränk)	1/4	2,90

