

*Verführung*

*ist die Kraft*

*die alles*

*bewegt*

# Slow Food.

Slow Food ist für uns weit 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. Es werden *keine Fertigprodukte* zugekauft. Sollte es einmal ein bisschen länger dauern bitten wir um ihr *Verständnis*.

## Unser Brot.

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

## Unser Fleisch.

Stammt ausschließlich von *regionalen Bauern*. Die hochwertigen Fleischstücke werden sodann in unserem *hauseigenen Dry - Ager<sup>®</sup>* über mehrere Wochen gereift.

## Unser Gemüse.

Wächst und gedeiht großteils in unserem *Linden - Garten*. Dabei wird besonders auf *Artenvielfalt* geachtet. Die Setzlinge kommen dabei von der *Arche Noah*.

Sollten Sie fragen bezüglich der Verwendung *allergener 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 - Vogersalat</i>	4,40
<i>Wiener Schnitzel</i> vom Bio - Wollschwein	16,60
Schweinsmedaillon / Pertersilienerdäpfel	
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> – Salat aus dem Hausgaren (Gemüse -Linsen & Bohnen)	6,80
Waldviertler BIO Rapsöl kaltgepresst / Apfelbalsamico	

# Wasser, Feld @ Wiese

## Vorspeisenschmankerl

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

*Raunersulz & 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

*Beef Tartar* mit hausgebackenem Kamutbrioche Toastbrot & Salzpapier 13,60

*Carpaccio* Ruccola / Stollenhartkäse / getrüffeltes Olivenöl / Kamutbrioche Toastbrot 12,60

Liaison vom zarten *Kalbsbries* & *Flusskrebserl* auf Kräutersalat 16,80

Linden - „Variationenteller“ - Quer durch unsere Vorspeisen pro Person 13,80  
für 2 Personen + 5,80

## Wirtshaussuppe

Kräftige *Ochsenbouillon* mit Kamut - Vollkornfrittaten 4,50

oder mit *dreierlei Einlage* (Grießnockerl, Leberknöderl & Milzroulade) + 3,50

## Herzhaft - regional

Herbstliches *Duette vom Fasan* - rosa Brust & Ragout mit Maroni-Erdäpfelknöderl 24,80

Rosa BIO - *Barbarie* - *Entenbrust* Liebstockpolenta / Paprikagenuss 25,80

## Steaks aus dem Dry - Ager®

*Lady's Filetsteak* Wildgarnele in Knusperbrösel / Gartengemüse 170g 27,80

*Gentleman's Filetsteak* Pilzbutter / Schupfnudeln / Marktgemüse 220g 29,80

*Wollschwein French Rack* Kräuter / Bauchspeck / Chupetinhos 300g 27,80

*Rib Eye Steak* Das Steak für Kenner / mit zwei Slow Food Saucen 300g 29,80

*Entrecote Steak* Kernig & besonders geschmacksintensiv 290g 27,80

2 Personen *Chatabriand* 480g zartes saftiges Filetstück je 100g 14,00

*Beilagen* - Hausgemachte Wedges / Pommes oder Gartengemüse je 4,50

# für unsere Naschkatzen

## Käse schließt den Magen

*Almenland Stollenkäse-Teller* **weltmeisterlicher Käse** 14,90  
Dieser Käse (Kuh, Schaf, Ziege) reift im Stollen des ehemaligen Silberbergwerk  
in Arzberg der Familie Möstl. [www.stollenkaese.at](http://www.stollenkaese.at)

## Für Naschkatzen & Kater

*Linden - Dessertvariation* 12,60  
Ein Auszug aus den aktuellen Dessertschmankerl - unbedingt probieren!

*Maroni - Topfenknödel* mit *Briochebrösel* (20 Minuten) 9,80  
Gefüllter Topfenknödel mit südsteirischen Maroni

*Mohnsoufflé* vom *Waldviertler - Weißmohn* 8,80  
Hausgemachtes Zwetschensorbet und Zwetschkenröster

## Unsere Klassiker

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

*Moccadessert* mit *Espresso* 7,80  
Mocca - Macaron & Mocca - Cremeschnitte mit kleinem Espresso

*Sorbetvielfalt* Frucht und Rahmeis mit korespondierendem Topping 8,80

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

„Wiener Eiskaffee“ groß 7,80

## Unsere Eissorten vom Eisgreissler

*Vanille, Zotter-Schokolade, Butterkeks* je Kugel 2,80

*Ribisel, Himbeer, Zitrone* plus Schlagobers 1,70

Manner - Waffel 1,80

# Offene Weine & Bieriges

## Weißwein - 1/8

<i>Zweigelt Rosé 2019</i> - „Cool Climate“ , Weingut Dürnberg , Weinviertel	3,90 /23
<i>Grüner Veltliner 2019</i> - „Riedl“ Weingut Graf - Falzl, Strazing, Kremstal	4,20 /25
<i>Riesling 2019</i> - "Urgestein" Schloss Gobelsburg, Kamptal	4,90 /29
<i>Gelber Muskateller 2019</i> - Vorspannhof Mayer, Dross, Kremstal	5,60 /33
<i>„Elementum“ 2018 „Maischevergoren“</i> - Dürnberg, Weinviertel	6,90 /37
<i>Chardonnay 2019</i> - „Selection“ Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland	5,60 /33

## Rotwein - 1/8

<i>Zweigelt 2017</i> - „Barrique“ Weingut Graf Falzl, Strazing, Kremstal	5,20 /30
<i>Blaufränkisch 2017</i> - „Classic DAC“, Weingut Reumann, Deutschkreutz	5,70 /33
<i>Pinot Noir 2017</i> - Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	5,70 /33
<i>O'Dora 2016</i> - (Cs,Cf) Klosterkeller Siegendorf, Neusiedlersee - Hügelland	5,90 /35

## Bieriges aus der Region

<i>Hainfelder Pils</i>	0,3	4,60
	0,5	4,90
<i>BIO Schremser Naturtrüb</i> - Flasche	0,3	4,90
<i>Hainfelder Dunkel</i> - Flasche	0,5	3,90
<i>Paulaner Weizenbier</i> - Flasche	0,5	3,90
<i>Gösser Naturgold Alkoholfrei</i> - Flasche	0,5	4,60

# 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	Bärenreiser 2016 - Weingut Grassl Philipp - Göttlesbrunn	29
92 F	Hallebühl 2013 - (Zw) 12,5 Alk Umathum, Frauenkirchen - Neusiedlersee	36
94 F	Gabarizza 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
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



# Natural, Raw, Orange – 0,75

*Unverfälscht. Ungeschönt. Unkonventionell. Weine absichts vom Mainstream, ganz ohne Zusatzstoff: ein Verstoß gegen alles, was Weinbauschulen ihren Zöglingen eintrichtern – Freunde von Naturweinen gefüllt 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 Strohgellb. 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 Rosen.“*
- 94 F** *„Glück“ in Ton 2017* (BIO SB / CH) - Weingut Werlitsch, Leutschach, Südsteiermark 48  
*„Hochreife Williamsbirne mit Birnenmark, Mango und aufgelöster Quitte, feine Grapefruit und säurebeladene Orange.“*
- 94 F** *Graue Freiheit 2017* - BIO Roter Traminer im Ton, - Gernot Heinrich, 48  
*„Straff, engmaschig, feiner Kirschentouch, lebendige Säurestruktur, kreidige Mineralität, gut anhaftend, 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.“*
- 96 F** *„Freude“ in Ton 2017* (BIO SB / CH) - Weingut Werlitsch, Leutschach, Südsteiermark 59  
*„Steinobst und tropische Früchte (Mango, Passionsfrucht) von Beginn weg, dann Wiesenblumen und Kräuter.“*

# 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> - „DAC Reserve, Sandgrube“, Graf Faltl, 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 Faltl, 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</i> BIO- 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
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>Perwoßl 2017</i> - (Blf) 13,0% Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Südburgenland	68
94 F	<i>Eichkogel 2013</i> - (Bf/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> - (Bf/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</i> BIO- (Blf/Zw) 14,0%, Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	45
91 F	<i>Rosso e nero 2017</i> - (Bf/Me/Zw/Cs) 13,5% Pöckl, Mönchshof - Neusiedlersee	39
93 F	<i>Impresario 2017</i> - (Bf/Zw/Cs) 13,5% Kerschbaum, Horitschon - Mittelburgenland	49
92 F	<i>Opus Eximium Nr.29 2017</i> - (Bf/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	35

