

*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 daher um *Verständnis*.

## Unser Brot.

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

## Unser Fleisch.

Stammt ausschließlich von *regionalen Bauern*. Die hochwertigen Fleischstücke werden sodann in unserem *hauseigenen Dry - Ager®* über mehrere Wochen gereift. Have a look!

## Unser Gemüse.

Wächst und gedeiht zum Teil in unserem hauseigenen *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.

Fruchtiger <i>Lindenaperitif</i> – Prosecco mit Erdbeer - Rhabarberschaum	7,90
Sparkling <i>Rosé Sekt</i> – Weingut Graf - Fallt, Stratzing, Kremstal	7,50
<i>Glas Sekt</i> mit hausgemachten Dirndlnektar	6,90
<i>Gelber Muskateller 2021</i> – Weingut Mayr-Vorspannhof, Kremstal	5,60
White <i>Port 10 Year</i> – Swift, Taylors extra dry	6,20
Erfrischender <i>Kräuterwald</i> – Apfelsaft   Rosmarin   Wacholder   Zitrone	4,90

## Unsere Wirtshausklassiker

Ausgelöstes <i>Backhenderl</i> im BIO Heunest	16,80
Butterreis   Zitrone   Ein ganz besonders saftiges Freilandhenderl + hausgemachter <i>Erdäpfel - Vogerlsalat</i>	5,80
Zartes <i>Kalbsrahmgulasch</i> (Kalb aus Österreich)	18,90
Klassisch   Hausgemachte Butternockerl	
Saftiger <i>Wiener Zwiebelrostbraten</i>	21,90
Gedünstet   Röstzwiebel   Braterdäpfel   Salzgurkerl	
<i>Wiener Schnitzel</i> aus dem Filet geschnitten (Bio - Wollschwein)	16,90
Frittiert im Erdnussöl vom Fandler   Pertersilienerdäpfel   Zitrone	
Hausgemachtes <i>Ragout vom Maibock</i> (vom Jäger Markus aus Laaben)	19,90
Semmelknöderl   Wurzelrahmsauce   Wurzelgemüse   kaltgeschlagene Preiselbeeren	

## Frisch knackig vitaminreich

<i>Kleiner Salatteller</i> oder <i>Mischblattsalat</i>	6,80
Erdäpfel-, Rote-Rüben-, Gurken- und Krautsalat	
BIO-Öle vom Fandler   Holzapfelbalsamico vom Samenkönig   Bio - Olivenöl von Chiavalon	

# Wasser, Feld & Wiese.

## Vorspeisenschmankerl

*Spargel „Royal“* 16,50  
Crème vom Bio Spargel | Spargelspitzen | junge Kräuter | Sesam - Cracker

+ Wildgarnele (Zwei Stück) in Knusperbrösel 9,80

Lauwarmer Marchfelder BIO *Spargel* mit Vulkanoschinken - Fleuron 15,90  
Solo Spargel | Vulkanoschinken | Spargelvinaigrette

Köstliches *Frischkäsetörtchen* (Frischkäse aus der Bernau) 14,50  
Pumpenickel | Maracuja - Schaum | Topaz - Apfelgelee | Cracker

*Trilogie* vom *Fisch* mit Wildgarnele 16,90  
Garnele & Wasabi | Lachsforelle & Rote Rübe | Bouillabaisse vom Alpensaibling

## Verführerische Suppe

Zauberhafte *Spargelcremesuppe* mit BIO Spargel im Knusperschüssel 8,90

+ Wildgarnele (Zwei Stück) in Knusperbrösel 9,80

## Frisch von Feld und Wasser

Zarter BIO - *Spargel* auf Liebstockelrisotto und herrlichem Spargel - Butterschaum 27,50

+ Zartes BIO - *Alpensaiblingsfilet* aus Rohr im Gebirge (Heinisch) 9,80

Regina's *Erdäpfel - Gnocchi* Bio - Spargel | Morcheln | Stollenhartkäse 18,90

+ Krosses Wald4tler - *Kanzenfilet* in der Mohnkruste 9,80

# Heimischer Stall. „Einhundert Prozent Niederösterreich.“

## Fleischige Vorspeisen

*Beef Tartar* - 60 Minuten Wachtelei | Kamutbrioche - Toastbrot | Salzpapier 16,50

*Carpaccio* - Stollenhartkäse | gerüffelt BIO Olivenöl | Kamutbrioche - Toastbrot 14,90

Linden *Variationenteller* - Auf der Wäscheleine Pro Person 16,80  
für 2 Personen + 6,90

## Wirtshaussuppe

Kräftige *Ochsenbouillon* - Ohne wenn und aber.

mit *dreierlei Einlage* (Grießnockerl, Leberknöderl & Milzroulade) 8,50

oder mit hausgemachten *Kamut - Vollkornfrittaten* 5,90

## Herzhaftes aus dem Wienerwald

Weiches *Kalbsbackerl* trifft zartes *Kalbsbries* 27,90  
Morcheln | Polenta | junges Gemüse

Langsam geschmortes *Ossobuco* vom Berglamm mit Wiesenkräuterbeignette 26,90

## Steaks aus dem Dry - Ager®

*Lady's Filetsteak* - Wildgarnele in Knusperbrösel | Gartengemüse 170g 32,80

*Gentleman's Filetsteak* - Morcheln | Schupfnudeln | Marktgemüse 220 g 34,80

*Rib Eye Steak* mit zwei Slow Food Saucen 300 g 31,90

2 Personen - *Chateaubriand* 500 g saftiges Filetstück (min 30 Min Vorfreude) je 100 g 16,00

## Beilagen:

Hausgemachte Wedges, Pommes oder Gartengemüse á 5,50

Gemischter Salat oder Mischblattsalat á 6,80

Knusprige Wildgarnele á 4,90

# Getränke Die Erfrischen.

## Nektar - Pure Frucht aus der Genussregion Wachau

<i>Wachauer Marille</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau	0,2	4,90
<i>Schwarze Johannisbeere</i> - Obsthof Reisinger, Jauerling - Wachau	0,2	4,90

## Prickelnder Genuss aus Vöslau

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

## Verführungen ganz ohne Alkohol

Kremstaler <i>Traubensaft</i> <b>pur</b> - Weingut Graf - Faltl	1/4	4,20
Kremstaler <i>Traubensaft</i> <b>gespritzt</b> - Weingut Graf - Faltl	1/4	3,80
Naturtrüber <i>Apfel-   Birne oder Apfelhollundersaft</i> <b>pur</b>	1/4	4,20
Naturtrüber <i>Apfel   Birne oder Apfelhollundersaft</i> <b>gespritzt</b>	1/4	3,80
<i>Almdudler, Cappy</i> - Glas	1/4	3,90
<i>Fruade, Coca Cola, Coca Cola Zero</i> - Flasche	0,33	3,90
<i>Himbeer - Leitung</i> - (Jugendgetränk)	1/4	2,90

# Offene Weine & Bieriges.

## Weißwein - 1/8

Zweigelt Rosé 2021 – Weingut Graf - Faltl, Stratzing, Kremstal	4,90 / 29
Gelber Muskateller 2021 – Weingut Mayr - Vorspannhof, Kremstal	5,60 / 33
Grüner Veltliner 2021 – „Riedl“ Weingut Graf - Faltl, Stratzing, Kremstal	4,90 / 29
Riesling 2020 – „Urgestein“ Schloss Gobelsburg, Kamptal	5,60 / 33
Chardonnay 2021 – „Falkenstein“ Weingut Dürnberg, Weinviertel	5,90 / 35

## Rotwein - 1/8

Zweigelt 2019 – „Klassik“ 13 %, Weingut Iglar, Burgenland	5,80 / 34
Blaufränkisch 2020 – Bio „Heideboden“ 13,5 % , Paul Achs, Neusiedlersee	6,20 / 37
O'Dora 2017 – (CS,CF) 14 %, Klosterkeller <b>Siegenderdorf</b> , Neusiedlersee	6,50 / 39

Hervorragende Weine auch in unseren *kleinen Flaschen* (0,375).

## Bieriges aus der Region

Hainfelder Pils	0,3	4,60
	0,5	4,90
BIO Schremser Naturtrüb - Flasche	0,3	4,90
Hainfelder Dunkel - Flasche	0,5	4,70
Paulaner Weizenbier - Flasche	0,5	4,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei - Flasche	0,5	4,90

# Klein und 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- „DAC“                    | Weingut Dürnberg, Weinviertel | 19 |
| 94 F | Grüner Veltliner Smaragd 2018/2019- „Achleiten“ | - Lehensteiner, Wachau        | 29 |
| 95 F | Grüner Veltliner Reserve 2018/2019 - „Lamm“     | - Schloss Gobelsburg, Kamptal | 32 |
| 93 F | Riesling 2018- „Zöbinger Heiligenstein“         | - Bründlmayer - Kamptal       | 25 |
| 94 F | Riesling Smaragd 2017- „Freiheit“               | - Weingut Jamek, Wachau       | 35 |
| 95 F | Chardonnay 2017/2018 - „Grand Select“           | - Weingut Wieninger, Wien     | 39 |

## Rotweine - 0,375

- |      |   |  |    |
|------|---|--|----|
| 94 F | Bärenreiser 2016/2017- (Zw/Me/Bf/Cs) 14 %       | , Grassl Philipp, Göttlesbrunn         | 32 |
| 96 F | Gabarinza 2017 - (Bf/Me/Zw) 13,5 %              | , Gernot Heinrich , Neusiedlersee      | 35 |
| 95 F | Impresario 2016/2017- (Bf/Zw/Cs) 14 %           | , Kerschbaum, Mittelburgenland         | 33 |
| 93 F | Das Phantom 2018 - (Bf/Me/Cs/Cf/Sh) 13 %        | , Kirnbauer, Deutschkreutz             | 32 |
| 95 F | Blaufränkisch Szapary 2012 - 13 %               | , Schiefer, Welgersdorf, Südburgenland | 45 |
| 94 F | S <sup>t</sup> . Laurent Frauenfeld 2016 - 13 % | , Johanneshof Reinisch, Thermenregion  | 29 |



## Weißweine - 0,75

90 F	<i>Gelber Muskateller 2021</i> - Weingut Mayr - Vorspannhof, Kremstal	33
91 F	<i>Gelber Muskateller 2020 "Lockvogel Unfiltered"</i> - Weingut Wenzl - Rust, Burgenland	35
93 F	<i>Wiener Gemischter Satz 2020</i> - "Nussberg mit 10 Sorten", Franz Mayer, Wien	35
89 F	<i>Grüner Veltliner 2021</i> - „DAC“, Weingut Öhlzelt, Feuersbrunn, Wagram	26
91 F	<i>Grüner Veltliner 2021</i> - „Riedl“, Weingut Graf Falzl, Stratzing, Kremstal	29
94 F	<i>Grüner Veltliner Federspiel 2021</i> - „Rotes Tor“, Hirtsberger, Spitz, Wachau	42
95 F	<i>Grüner Veltliner Reserve 2020</i> - „Alte Setzen“, Huber, Reichersdorf, Traisental	39
96 F	<i>Grüner Veltliner Reserve 2018/2019</i> - „DAC Lamm“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	50
94 F	<i>Grüner Veltliner Smaragd 2018/2019/2020</i> - „Ried Kreutles“, Knoll, Wachau	55
92 F	<i>Riesling 2019</i> - „Nussberg“, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Grinzing, Wien	29
91 F	<i>Riesling 2020</i> - „Urgestein“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	33
94 F	<i>Riesling Reserve 2018</i> „Gaisberg DAC“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	39
94 F	<i>Riesling Smaragd 2019/2020</i> - „Ried Loibner“, Weingut Knoll, Wachau	55
90 F	<i>Chardonnay 2021</i> - "Falkenstein", Weingut Dürnberg, Weinviertel	35
91 F	<i>Sauvignon Blanc 2021</i> - "Terroir", Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	33
91 F	<i>Sauvignon Blanc Reserve 2019</i> - „Nepomukhof“, Weingut Grassl, Göttlesbrunn	37
93 F	<i>Weißburgunder 2020</i> - „Der Spezi“, Weingut Franz Mayer, Wien	39
93 F	<i>Weißburgunder Reserve 2021</i> - „Falkenstein“, Weingut Dürnberg, Weinviertel	43
94 F	<i>Grauburgunder Reserve 2015</i> - „Falkenstein“, Weingut Dürnberg, Weinviertel	59
99 F	<i>Tradition Heritage Cuvée 50 Jährig</i> - „Jubiläum“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	150

Perfekt für zwei. Unsere *kleinen Flaschen* (links).

## Rotweine - 0,75

91 F	<i>Blauer Zweigelt 2018</i> - „ <b>Klassik</b> “ 13,5 %, Iglar, Deutschkreutz, Burgenland	34
91 F	<i>Blauer Zweigelt 2019</i> - „ <b>Barrique</b> “ 13 %, Graf-Faltl, Stratzing, Kremstal	32
91 F	<i>Blauer Zweigelt 2019</i> - „ <b>Rubin Carnuntum</b> “ 13,5 %, Markowitsch, Carnuntum	37
90 F	<i>Pinot Noir 2019</i> - „ <b>Klassik</b> “ 13 %, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	35
93 F	<i>Pinot Noir 2017 Reserve</i> - „ <b>Grillenhügel</b> “ 13 %, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	45
92 F	<i>Pinot Noir 2017</i> - „ <b>Fabian</b> “ 14 %, Iglar, Deutschschützen, Mittelburgenland	42
91 F	<i>Blaufränkisch 2020</i> - Bio „ <b>Heideboden</b> “ 13 %, Paul Achs, Neusiedlersee	37
93 F	<i>Blaufränkisch 2019</i> - „ <b>Burgenland</b> “ 13 %, Weingut Moric, Leithagebirge	40
95 F	<i>Blaufränkisch Reserve 2016</i> - „ <b>blauer Schiefer</b> “ 13,5 %, Schiefer, Südburgenland	59
97 F	<i>Blaufränkisch Reserve 2017/2018</i> - „ <b>Perwolf</b> “ 13,5 %, Krutzler, Südburgenland	79
93 F	<i>Pannobile 2015 BIO</i> - (Bf/Zw) 14 %, <b>Renner</b> , Gols, Neusiedlersee	40
95 F	<i>Opus Eximium 2018</i> - (Bf/Zw/SI) 14 %, <b>Gesellmann</b> , Mittelburgenland	50
91 F	<i>O'Dora 2017</i> - (Cs,Cf) 14 %, Klosterkeller <b>Siegendorf</b> , Neusiedlersee	39
94 F	<i>Eichkogel 2013/2015</i> - (Bf/Zw) 13,5 %, <b>Kollwentz</b> , Großhöflein, Neusiedlersee	47
93 F	<i>Maulwurf 2012/2017</i> - (Bf/Me/Cs) 14 %, <b>Triebaumer</b> , Rust - Neusiedlersee	55
95 F	<i>Solitaire 2016</i> - (Bf/Me/Cs) 13,5 %, <b>Feiler-Arlinger</b> , Rust - Neusiedlersee	59
94 F	<i>Gotinsbrun 2013</i> - (Bf/Zw/Me) 14 %, <b>Glatzer</b> , Göttlesbrunn - Carnuntum	40
95 F	<i>Gabarinza 2017</i> - (Zw/Bf/Me) 13 %, Gernot <b>Heinrich</b> , Neusiedlersee	65
93 F	<i>Rosso e nero 2017</i> - (Bf/Me/Zw/Cs) 13,5 %, <b>Pöckl</b> , Mönchshof, Neusiedlersee	45
96 F	<i>Impresario 2017/2018</i> - (Bf/Zw/Cs) 13,5 %, <b>Kerschbaum</b> , Horitschon, Burgenland	55
93 F	<i>Das Phantom 2018</i> - (Bf/Me/Cs/Cf/Sy) 13,5 %, <b>Kirnbauer</b> , Mittelburgenland	50

Perfekt für zwei. Unsere *kleinen Flaschen*.

# Natural, Raw & Demeter – 0,75

Weine abseits vom Mainstream, *Unverfälscht. Ungeschönt. Unkonventionell*, ganz ohne Zusatzstoffe. Es gefällt die *Lebendigkeit*, die Intensität und *Nacktheit*, vielleicht auch die *Verletzlichkeit* dieser Weine. Das macht sie irgendwie menschlich: *No risk, no fun!*

- 92 F „Pet Nat“ Weißburgunder 2019 – **Weingut Kögl**, Südsteiermark 39  
„Leicht minzig, ultra straight, nassige Säure, bleibt zitrisch - frisch mit Perlen.“
- 91 F Muskateller „Lockvogel“ 2020 – „Wild + Free“, **Wenzel**, Rust, Burgenland 35  
„Prachtexemplar eines Muskatellers: Reife gelbe Frucht, präzise Würze und wilde Resen.“
- 93 F Sauvignon Blanc „Mantis“ 2017 – **Weingut Kögl**, Südsteiermark 49  
„Nussige Töne, viel Kraft und Wärme, wird mit Luft straffer und saftiger, gewisse Tiefe.“
- 94 F Ex - Veró 1 2017 – (BIO CH / SB) - **Werlitsch**, Leutschach, Südsteiermark 42  
„Orange und Pfirsich, mineralische Gesteinsnoten, rote Grapefruit nebst weißer Johannisbeere.“
- 94 F Grauburgunder „Elementum“ 2015 – **Weingut Dürnberg**, Weinviertel 59  
„Saftig, elegant, feiner Säurebogen, dunkle Mineralität, Pfirsichnoten im Abgang, etwas zurückhaltend im Nachhall.“
- 96 F „Glück“ im Ton 2017 (BIO SB / CH) - **Werlitsch**, Leutschach, Südsteiermark 52  
„Hochreife Williamsbirne, Birnenmark, Mango und aufgelöster Quitte, feine Grapefruit und Orange.“
- 94 F „Graue Freiheit“ im Ton 2019 - (BIO GB/WB), - **Heinrich**, Neusiedlersee 55  
„Straff, engmaschig, feiner Kirschentouch, lebendige Säurestruktur, kreidige Mineralität.“
- 94 F Weißburgunder 2016 – (ErDELuftGRASundrebEN) - **Preisinger**, Gols 50  
„Duft nach reifer Birne, Orangenschale und Frühlingswiesen. Cremig, mürb und wunderbar schlicht.“
- 96 F „Freude“ im Ton 2017 (BIO SB / CH) - **Werlitsch**, Leutschach, Südsteiermark 65  
„Steinobst und tropische Früchte (Mango, Passionsfrucht), dann Wiesenblumen und Kräuter.“