



Vorspeisen & Suppen

Hirschrohschinken

Schwarzwurzelcreme | Eingelegter Kürbis | Birnenkompott € 15,90

Waldviertler Schaffrischkäse Gupferl

Kürbis-Couscous-Salat | Orientalischer Humus | Walnüsse | Powidl € 13,90



Kräftige Rindsuppe

Grießnockerl | Leberknödel | Kaspressknödel € 5,90

Weinviertler Kürbiscremesuppe



Eingelegter Knoblauch | Kürbiskerne | Kürbiskernöl € 6,80

Salat Auswahl

groß € 6,70

klein € 4,90

Essig & Öl | Balsamico | Joghurt | Kürbiskerndressing

Gedeck abends pro Person € 4,00

Werte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und offen ausgeschenkten Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mit-GastgeberInnen.



Genussvoll & Leicht

Maishendlbrust gebraten

Cremiger Polenta | Speck-Zwetschken-Marmelade
Pastinake | Stangenbrokkoli

€ 23,80

Herbst Bowl



Kürbis-Kichererbsenbällchen
Geröstetes Gemüse | Rote Rüben Ragout | Rüben-Kren-Dip

€ 17,90

Herbst Bowl mit Garnelen

€ 25,90



Fisch

Filet vom Zander gebraten

Geröstetes Karfiolpüree | Jungzwiebel
Vinaigrette | Rosinen | Kapern | Getrocknete Tomaten

€ 26,50

Gedeck abends pro Person € 4,00

Werte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und offen ausgeschenkten Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mit-GastgeberInnen.



Ländlich Gut

Kalbsrahmbeuschel

Gebratene Topfserviettenknödel

€ 23,50

Gekochter Tafelspitz vom SALON Beef

Cremespinat | Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 25,50

Salimbocca vom Weinviertler Strohschwein

Pilzragout | Kürbisgnocchi

€ 25,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren Kompott

€ 24,90

Geschmorte Rehkeule

Erdäpfelknödel | Wurzelgemüse | Preiselbeeren

€ 26,50

Gedeck abends pro Person € 4,00

Werte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und offen ausgeschenkt Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mit-GastgeberInnen.



Steffi's Süße Kreationen

Zwetschenknödel

Topfen-Grieß-Teig | Haselnussbrösel | Zwetschenröster
Frisch zubereitet – wir bitten um ca. 20 Minuten Geduld

€ 10,50

Schokoladen-Mascarpone-Mousse

Kürbisganache | Brombeerpüree

€ 9,80

Sorbet-Variation

Birne | Schwarze Ribisel | Zitrone

€ 9,80

Retzer Affogato

Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne

€ 6,30



Käseauswahl

Feigensenf | Brot

€ 10,50

Geschmackvolles zu Aperitif, Digestif & Käse

Vintage 2018 „Portwein“ BIO

Rösler mit Weinbrand versetzt, verarbeitet in traditioneller Portwein- Methode.
Kräftig, dicht, würzig, süß.

Weingut Christoph Bauer | Jetzelsdorf

1/16 € 8,30

0,375 € 49,00

Traminer „Ried Schwibbeln“ Auslese 2023

Winzerhof Wurst, Schrattenthal

1/16 € 3,90

0,75 € 39,90

Gedeck abends pro Person € 4,00

Werte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und offen ausgeschenkten Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mit-GastgeberInnen.