

Vorspeisen:

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Kartoffeln / Apfel / Gurke / Creme Fraiche / Dille
garniert mit frischer Brunnenkresse / roter Zwiebel / Radieschen / Kartoffel-Chips 16,-

Gebackenes Ei

Junger Spinat / Forellenkaviar / Zarenlachs 18,-

Rote Rüben-Pilz-Tatar & Räucherforelle

Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte 18,-
Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch 16,-

Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme

Perlzwiebel / Oliven / Kapern 18,-

Feines Lammbeuschel

Topfen-Serviettenknödel / Gemüsestreifen 12,-

Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel 5,5

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel 6,5

Kokos-Currycremesuppe Garnelen 8,-

Kartoffel-Mostcremesuppe Mostkäse-Zipf 8,-

Flusskrebse-Kürbiscresmesuppe Gemüse-Wantan 10,-



Vegetarisch - Vegan

Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüsestreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingssrollenteig
Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney Vorspeise | 14,-
18,-

Cremiges Bärlauch-Risotto auch VEGAN möglich

Gratinierter Ziegenkäse / Parmesanschaum / Kräuteröl 19,-

Schwammerlsauce von Wald & Wiesenpilzen

Gartenkräuter / Semmelknödel 19,-

Fisch - frisch köstlich



Forellensalat

Gebackene Forellenfiletstücke / großer Blattsalatteller & Kartoffeldressing
Knusper-Speck

21,-

Bachforelle im Ganzen gebraten

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

29,-

Lachsforellenfilet

Cremiges Bärlauch-Risotto / Parmesansauce / Käuteröl

27,-

Seesaiblingsfilet

Riesling-Safransauce / Kartoffel-Omelett / wilder Broccoli

33,-

Österreichische Premium-Qualität!

Geschmorte Lammschulter *Lammfleisch von Fam. Rothberger!*

Zweigelt-Kräutersafterl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

26,-

Lammeuschel

Gemüstreifen / Semmelknödel

17,-

Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

17,-

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Gemüse

25,-

Schwammerl-Rostbraten

Cremige Wald & Wiesenpilze / Topfen-Serviettenknödel

26,-

Gekochter Tafelspitz

Kartoffelrösti/ Wurzelgemüse

Cremespinat / kalte Schnittlauchsauc / Apfelkren

23,-

Gegrillte Beiried

Pfeffersauce / Kartoffel-Bergkäseterrine / Gemüse/ Zwiebelmarmelade

36,-

Gegrilltes Rindsfilet

Pfeffersauce / Kartoffel-Bergkäseterrine / Gemüse / Zwiebelmarmelade

43,-

Hausgemachte Desserts

| | |
|---|------|
| Koch „Mohr“ im Hemd Schokoladenschaum | 10,- |
| Schokoladenmus weiß & zartbitter | 10,- |
| Apfel Tiramisu | 10,- |
| Geeistes Schokoladen-Nougatspitz Beerenröster | 12,- |
| SCHWEDE 1Kugel Milkschokoladeneis / Schlagobers / Eierlikör | 6,- |
| SOLO Himbeere Crème-Joghurt / Crumble / Himbeer Sorbet | 6,- |
| SOLO Marille Crème-Joghurt / Caramel / Walnüsse / Marillen Sorbet | 6,- |
| Affogato Espresso / Vanilleeis | 5,80 |



Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis
Passionsfrucht / Zitrone
Apfel / Birne

Kugel | 2,50

Wiener Melange Bistro beste Kaffee-Qualität

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 3,40 |
| Espresso Macchiato | 3,70 |
| Kleiner Brauner | 3,60 |
| Großer Brauner | 5,20 |
| Verlängerter | 3,80 |
| Melange | 4,60 |
| Cappuccino | 4,80 |
| Cafe Late | 4,80 |



Julius Meinl

Kaffeetradition seit 1862