

Beim Einikommen oder Dazwisch'n

Beinschinkenbrot Josefsbrot mit Thums Mangalitza-Beinschinken mit frischem Kren & Senfgurken	5,90
Variation von Winterrüben mit Shot von der Roten Rübe	8,90
Asiatischer Salat von der geschmorten Wildhasen-Keule mit Soja, Sesam & Sprossen	9,90
Hühnerleber-Quitten-Praline mit Preiselbeer-Gel & Brioche	9,90
Terrine von Süßwasserfischen mit Flusskrebse an „eingebrauntem“ Dill-Rahm-Gurkensalat	9,90
„Thallerns Klostersalat“ Würfel von der gebratenen Hühnerbrust mit grünem Salat, Kürbis, hartgekochtem Ei & Kernöldressing	9,50
Kleine Portion Cevapcici vom Wienerwald-Wild mit Zwiebelsenf & Josefsbrot	8,90
Gebackener Kalbskopf mit Kürbistatar & hausgemachter Kernöl-Mayonnaise Vorspeise / Hauptspeise	9,90 / 14,90

A Supperl

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	4,20
Maronicremesuppe mit Blätterteig- Sesamstangerl	4,00
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	4,00
Apfel- Selleriesuppe	4,00

Für die Wandersleit & Radler

Sacherwürstel mit Saft oder mit Senf & Kren und Semmel	5,90
Gulasch vom Bio-Rind mit Semmel Vorspeise/Hauptspeise	8,90 / 11,90
Klassisches Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel Vorspeise/Hauptspeise	9,90 / 12,90
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut und würzigem Fleischsafterl Vorspeise/Hauptspeise	8,50 / 15,90

Gemüsig & Gsund

Paprizierter Kürbis-Kichererbsen-Eintopf mit gebratenem Erdäpfelbrot Vorspeise/Hauptspeise	7,90/13,90
Winterliche Gemüse-Quiche mit Knoblauch-Kräuter-Dip Vorspeise/Hauptspeise	7,90/13,90
Risotto von der roten Rübe mit gebackenem Stangerl von Sellerie & schwarzem Trüffel	14,90

Unsere Fischerl

Gebackener Dornauer Weihnachtskarpfen mit Erdäpfel- Endiviensalat	19,90
Gebratenes Zanderfilet auf rotem Rübenrisotto & Krensauce	24,90

Gegackertes & Geschnattertes

1/2 Freiland Backhuhn mit Erdäpfel-Endiviensalat (auf Wunsch mit oder ohne Haut, 15 min. Wartezeit)	12,90
1/2 Brathuhn mit gemischtem Salat (mehrmals täglich frisch gebraten, solange der Vorrat reicht)	12,90
Gebackene Hühnerleber mit Sauce Tartar Vorspeise/Hauptspeise	7,90 / 11,90
Sautierte Hühnerleber mit Erdäpfelpüree Vorspeise/Hauptspeise	7,90 / 11,90
Gebackene Freilandhühnerbrust gefüllt mit Bergkäse & Thums Mangalitza-Beinschinken dazu servieren wir Petersilerdäpfel	17,90
Ofenfrische Bauernente für 2 Personen mit Rotkraut & Serviettenknödel pro Person	15,90

Schwein, Ox, Kalb oder Wild

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat vom Ötscherblick-Schwein / vom Kalbskarrée	12,90 / 19,90
Gekochtes von der Weidekalbin	
Schulterschmelze <u>oder</u> Gemischtes Gekochtes (3 feine Sorten Rindfleisch) mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauc	18,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Zwiebel- Natursaftl	18,90
Duett vom Tullnerfelder Schwein Rosa gebratener Lungenbraten & ein Stück vom knusprigen Bauch mit eingemachten sauren Rüben & gebratenem Erdäpfel-Thaler	19,90
Rosa gebratene Schnitte von der dry-aged Beiried (200g) mit Speck-Kohlsprossen, Erdäpfelkuchen & Rotweinschalotten	23,90
Ragout vom Wienerwald-Wild mit Semmelknödel & Preiselbeerschaum	17,90

Unsere Salatl'n

Gemischter Salat

Unser Salat-Sortiment:

Erdäpfel-, Kraut-, Karotten-, Gurken-, Schwarzwurzel-,
Endivien-, Häuptel- und Blattsalat

3,30

Für die Zuckergoscherl...

„Unsere“ Cremeschnitte

Blätterteig mit Vanillecreme gefüllt

dazu servieren wir Vanillesauce

5,00

Hausgemachter Mohnkuchen mit Zimtobers

5,90

Hausgemachter Milchrahmstrudel

mit Vanillesauce

5,90

Knusprig frittierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce oder Schlagobers

5,90

Lebkuchenmousse

mit geschmortem Feigen-Pinienkern-Ragout

7,90

Geschmorter Weihnachts-Bratapfel

mit Nuss-Preiselbeer-Fülle auf Vanillesauce

6,90

Schokolade-Sauerkirsch-Punsch-Türmchen

7,90

Spekulatius-Parfait

mit Glühweinsauce & Mandarinen

7,90

...oder a Kas

Variation von österreichischen & internationalen Käsen

mit Biobutter

9,50

Gedeck:

hausgemachter Aufstrich

ofenfrisches Klosterbrot und Stoffserviette pro Person

1,70