



## Beginn

- Hinterleithner's Beef Tatar** Schwarzer Senf, eingelegte Radieschen € 13,50
- Leicht gebeizte Bio-Lachsforelle** von Gerhard Wolf  
Ingwer-Vinaigrette, Dill, eingelegter Kürbis, Miso-Mayo € 12,00

## Zwischendurch

- Cremige Karfiolsuppe**, Steinpilze, geschmorte Rinderschulter € 7,00
- Klassische Rindsuppe**, Frittaten oder Leberknödel € 4,00/€ 4,50
- Glacierte Hühneraustern**  
Karotten-Chili-Creme, Schlangenbohne, Kräutersalat € 12,00
- Glasieri Ofen-Rote Rüben**  
Hausgemachter Joghurtkäse, Piemonteser Haselnuss, roter Chicorée € 9,50
- Cremiges Rehkitz-Beuschl** aufgewachsen, erlegt und verarbeitet in Hofamt Priel  
Topfserviettenknödel € 13,50

## Hauptgang

- Rosa gebratener heimischer Milchkalbsrücken**  
Gerste, Spitzkraut, Rote und Perlzwiebel, Buchenpilz € 28,40
- Geschmortes Backerl** vom Waldviertler Rind  
Erdäpfel-Mousseline, Karotte, mariniertes Salatherz € 19,80
- Gebratene Schnitte vom Bio Seesaibling** von Gerhard Wolf,  
Gnocchi, Wirsing, Brunnenkresse € 26,00
- Sanft gegarte Brust vom Freilandhuhn**  
Steckrüben, Kohlrabi, Banko € 18,20
- Cremiger Acquerello Risotto**  
Kürbis: gedämpft, cremig, eingelegt, Kerne, geschmorter Lauch € 17,50

## Wirtshausklassiker

- Sonntagsbratl vom Ötscherblick-Schwein (nur sonn- und feiertags)**  
Erdäpfelknödeln, warmes Speckkraut € 13,80
- Wiener Schnitzel vom Ötscherblick-Schwein**, Petersilerdäpfel € 12,00
- Langsam gebackene Hühnerkeule**, gemischter Salat € 14,30

## Abschluss

- Tonkabohnen-Creme brulée**  
Apfelvariation aus eigenem Garten: Sorbet, eingelegt, Creme € 9,50
- In Portwein geschmorter Pfirsich**  
Karamellierte weiße Schoko, bretonischer Mürbteig, Rosmarin-Pfirsich-Sorbet € 10,50
- Hausgemachte Sorbets** (Chef Choice) € 7,50