

## Vorspeisen

<b>Sole Felsen Welt Salat (A,C,G)</b> mit Apfelessig und Basilikumöl mariniert, dazu gebackene Mozzarellakugeln und Prosciutto	<b>13,70</b>
<b>Carpaccio vom Rind (C,G,H)</b> mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Rucola	<b>16,40</b>
<b>Feta im Speckmantel (G,H,M)</b> gegrillt auf mariniertem Vogel-Nuss-Salat	<b>13,50</b>
<b>„Kuvert“ (A,G,L)</b> bestehend aus Karottenaufstrich, Rote-Rüben-Hummus und Topfenkäse mit Schnittlauch	<b>6,00</b>

**Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!**

## Suppen

<b>Klare Rindsuppe (A,C,G,L)</b> mit Kaspresknödel, Grießnockerl oder Frittaten	<b>4,90</b>
<b>Waldviertler Erdäpfelsuppe (A,G,L)</b> mit Speck, Karotten, Sellerie, Schwammerln und knusprigen Grammeln	<b>6,20</b>
<b>Cremige Suppe vom Brokkoli, vegan (A,L)</b> mit Grissini und frittierter Petersilie	<b>6,80</b>



## Vegetarische Gerichte

### Tricolore Spätzle-Bowl (A,C,G,L,N)

mit in Knoblauch gebratenem Blattspinat, Champignons,  
frisch gehobeltem Parmesan, Röstzwiebeln und Kirschparadeiser

15,90

### Kichererbsenragout Vegan (A,H,L,N)

mit Saison-Gemüse und Duftreis

16,10

### Falafel-Bällchen (A,C,G,L)

in Paprikarahmsauce mit Polentini

17,40

## Fischgerichte

### Gegrilltes Lachsforellenfilet (A,D,G,L)

mit BIO-Rosmarinerdäpfelspalten, Safranbutter und  
Karotten-Zucchini-Gemüse

22,40

### Karpfen klassisch gebacken (A,C,D,G)

mit BIO-Petersilienerdäpfeln und Sauce tartare

19,50

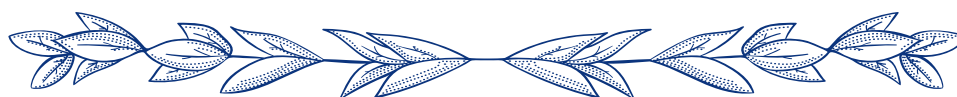
### Zanderfiletspitzen im Backteig (A,C,D,G,H)

auf mariniertem Blattsalat, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

18,10

### Beilagentausch

2,50



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.

## Fleischgerichte

<b>Rinderfilet-Steak (250g roh) (A,G,L,O)</b> mit Rotweinschalotten, Steak-Pommes und Grillgemüse	<b>29,50</b>
--	--------------

**Gemischter Grillteller (A,C,G,L)**  
mit Medaillons von Huhn, Schwein & Rind, gegrillten Würstchen,  
BIO-Ofenerdäpfeln, Grillgemüse und Kräuterbutter

**20,30**

**Gekochter Tafelspitz vom Rind (A,G,L)**  
mit Cremespinat, Waldviertler BIO-Erdäpfelstampf,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce

**20,30**

<b>Gespickter Rindsbraten (A,G,L,M,O)</b> mit Karotten, Speck und gelben Rüben, dazu Wurzelrahmsauce, Waldviertler BIO-Erdäpfelknödel und Preiselbeer-Birne	<b>18,90</b>
--	--------------

**Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G,L,N)**  
in Sesampanade, mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Basmatireis und Preiselbeeren

**17,00**

**Schweine-Medaillons vom Grill (A,C,G,L,O)**  
auf Pfeffersauce, mit Speck-Serviettenknödeln  
und Brokkoligemüse

**19,80**

**Hühnerfilet „Supreme“ im Rohschinkenmantel (A,G,L,O)**  
auf Parmesanrisotto, in Petersiliensauce und  
mit geschmorten Paradeisern

**19,30**

**Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,L)**  
mit BIO-Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

**15,90**

**Beilagentausch**

**2,50**



# Desserts

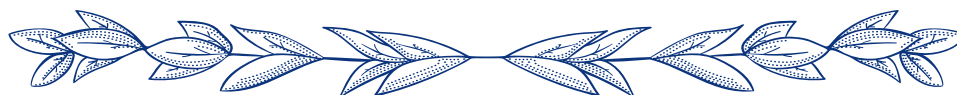
**Lauwarmer glutenfreier Apfelstrudel (C,G)**  
mit oder ohne Schlagobers 6,20

**Grießflammeri-Parfait (A,C,G,H,O)**  
auf Weichselragout und Schoko-Nuss-Cracker 9,40

**Waldviertler Mohnnudeln (A,C,G,O)**  
mit Apfelmus und frischen Früchten 9,80

**Erfrischendes Erdbeersorbet (O)**  
auf Vanillejoghurt und Minze (laktosefrei und glutenfrei) 6,40

**A** - glutenhaltiges Getreide, **B** - Krebstiere, **C** - Eier, **D** - Fisch  
**E** - Erdnüsse, **F** - Soja, **G** - Milch, **H** - Schalenfrüchte, **L** - Sellerie  
**M** - Senf, **N** - Sesam, **O** - Schwefeldioxid, **P** - Lupine, **R** - Weichtiere



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.

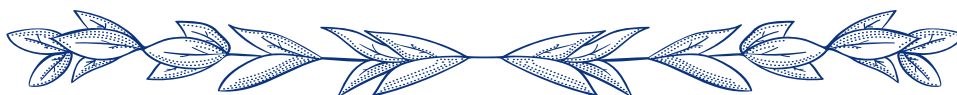
# Getränke

## Aperitif

<b>Glas Sekt</b> (pur oder mit Orangensaft) (O)	0,1l / 5,50
<b>Glas Prosecco Kattus</b> (O) mit Holundersirup	0,1l / 4,70 0,1l / 5,10
<b>Campari Royal</b> (Campari, Sekt) (O)	0,1l / 6,40
<b>Campari</b> (Soda oder Orange)	6,10
<b>Heidelbeer Spritz</b> (Heidelbeerlikör, Bitter Lemon)	6,20
<b>Lillet Wildberry</b> (Lillet blanc, Schweppes Wildberry) (O)	6,20
<b>Sole Gin Tonic</b> (Sole Felsen Gin, Schweppes Tonic) (O)	5,90
<b>Schremser Premium</b> (Bier) (A)	0,2l / 3,70

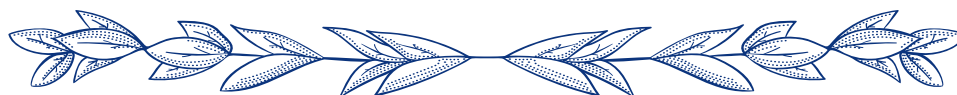
## Alkoholfreie Getränke

<b>Sodawasser</b>	0,3l / 2,50	0,5l / 2,90
<b>Leitungswasser</b> (Servicepauschale)	1,00	
<b>Portion Zitrone</b>	2 cl / 0,80	
<b>Römerquelle Mineralwasser</b> (prickelnd oder still)	0,3l / 3,30	0,75l / 6,40



# Alkoholfreie Getränke

<b>Hasenfit Fruchtsäfte 100 % BIO</b> (ohne Zucker, Aroma- und Konservierungsstoffe) (Apfel-Holunder, Apfel Naturrüb, Apfel-Orange-Karotte) gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,25 l / 3,90</b>  <b>0,3 l / 4,70</b> <b>0,3 l / 4,40</b>	<b>0,5 l / 5,30</b> <b>0,5 l / 4,90</b>
<b>Rauch Fruchtsäfte</b> (Erdbeere, Pfirsich, Mango, Marille, Johannisbeere) gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,25 l / 3,90</b>  <b>0,3 l / 4,70</b> <b>0,3 l / 4,40</b>	<b>0,5 l / 5,30</b> <b>0,5 l / 4,90</b>
<b>Traubensaft</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,3 l / 4,20</b> <b>0,3 l / 3,80</b> <b>0,3 l / 3,60</b>	<b>0,5 l / 5,00</b> <b>0,5 l / 4,60</b> <b>0,5 l / 4,40</b>
<b>Apfelsaft oder Orangensaft</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,3 l / 3,70</b> <b>0,3 l / 3,40</b> <b>0,3 l / 3,10</b>	<b>0,5 l / 5,10</b> <b>0,5 l / 4,20</b> <b>0,5 l / 4,00</b>
<b>Himbeer- oder Holundersirup</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,3 l / 2,90</b> <b>0,3 l / 2,60</b>	<b>0,5 l / 3,40</b> <b>0,5 l / 3,10</b>
<b>Frucade Orange</b>		<b>0,33 l / 3,70</b>
<b>Organics Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,2 l / 4,50</b> <b>0,3 l / 4,20</b> <b>0,3 l / 4,00</b>	<b>0,5 l / 5,10</b> <b>0,5 l / 4,30</b>
<b>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	<b>0,3 l / 3,70</b> <b>0,3 l / 3,40</b> <b>0,3 l / 3,10</b>	<b>0,5 l / 5,10</b> <b>0,5 l / 4,20</b> <b>0,5 l / 4,00</b>
<b>Coca Cola Light oder Zero</b>		<b>0,33 l / 3,70</b>
<b>Eistee Pfirsich</b>	<b>0,3 l / 3,40</b>	<b>0,5 l / 4,70</b>
<b>Red Bull</b> (Energy Drink)		<b>0,25 l / 4,50</b>



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.

## Waldviertler Bier-Spezialitäten

Biere vom Fass	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zwettler Zwickl (A)	3,70	4,30	4,80
Schremser Premium (A)	3,70	4,30	4,80
Zwettler Original (A)	3,70	4,30	4,80
Saurer Radler (Schremser Premium, Soda) (A)	3,70	4,30	4,80
Hotel Radler (Zwettler Zwickl, Almdudler) (A)	3,70	4,30	4,80
Edelweiss Weizenbier (A)		4,70	5,20
<b>Flaschenbiere</b>			
Schremser Doppelmalz (A)			4,70
Schremser Roggenbier (A)			4,70
Zwettler Luftikus (A)			4,70
Zwettler Radler		4,30	4,80
Edelweiss Alkoholfrei			5,20

## Sprizz Variationen

Unsere Weinauswahl finden Sie  
in der Weinkarte!

Weißwein oder Rotwein gespritzt (O)	1/4 l / 3,50
1/8 l Wein gespritzt (O)	1/2 l / 4,50
Kaiserspritzer (Weißgespritzer, Holundersirup) (O)	1/4 l / 4,30
Veneto Spritzer (Weißgespritzer, Aperol)	1/4 l / 6,30
Sole Felsen Welt Hugo (Prosecco, Soda, Blue Curacao)	1/4 l / 6,10



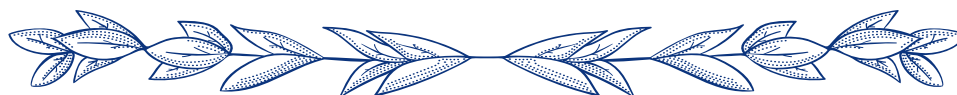
Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.

## Heiße Getränke

Melange (G)	3,70
Verlängerter (braun oder schwarz) (G)	3,70
Cappuccino (mit Milchschaum und Kakao bestreut) (G)	4,50
Latte Macchiato (G)	4,50
Kleiner Brauner oder kleiner Espresso (G)	3,30
Großer Brauner oder großer Espresso (G)	4,60
Häferlkaffee (G)	4,20
Heiße Schokolade (G) mit Schlagobers	4,10 4,90
Teekanne (verschiedene Sorten) mit Rum (2 cl)	3,30 5,30
mit Zitrone (2 cl)	4,10
Portion Schlagobers (G)	0,90

## Kaffee Spezialitäten

Irish Coffee (G) (Großer Espresso, 4 cl Irish Whisky, brauner Zucker, Schlagobers)	8,70
Café Amaretto (Espresso, 2 cl Amaretto, mit Kakao bestreut)	5,90
Café „Für Sie“ (Espresso, 2 cl Freihof Haselnusslikör)	6,30
Café „Für Ihn“ (Espresso, 2 cl Grappa)	6,70



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.