

Wir starten mit unseren Vorspeisen:

†hausgemachte Erdäpfel-Bärlauchtascherl
an sautierten Steinpilzen / brauner Butter 11,70

Gegrillter Oktopus
Knoblauch / Zitronenbutter 15

Cremiger Burrata an Eierschwammerl
Ruccola / Kirschlordeiser / Pienienkerne 15

von der Waldviertler Kalbin
frisch zubereitetes & mariniertes
Beef Tartare 18
getoastetes Weißbrot & Butter

mit Ziegenkäse gratiniertes Nußbrot 9,50
Wildkräutersalat / Steinpilze / Kirschlordeiser

Brotzeit

Geselchtes Bauernbrot 7
Kren / Gurkerl / Kirschlordeiser

Saure Wurst 8
Extra Wurst / Essig / Olivenöl / Zwiebel

ein gutes Achterl zu den Vorspeisen

Morillon 4,80
Scheucher/ Südsteiermark

Reinriesling 4,80
Minkowitsch / Mannersdorf a.d. Maarch

Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten
Grießnockerl oder Lebermockerk 5,40
Murtingers Kaspreßknödelsuppe 6,90

Erdäpfelrahmsuppe 7,40
mit sautierten Eierschwammerln

Schwammerlzeit

Eierschwammerl-Gulasch 20
Semmelknödel

Steinpilzlasagne 19,70
frischer bunter Blattsalatteller

Yeggie Burger 19
Bohnen-Patty / Steinpilze / Eierschwammerl
Wildkräutersalat / Kirschlordeiser

Bärlauchdip / Süßkartoffel-Pommes

Vegetarisch

Murtingers knuspriges Bio-Melanzanischnitzel 18,70
in der Cornflakespanier
Bärlauchdip & Blattsalatteller

Vegan

Mit Gartenkräutern 24
frisch sautierte Wienerwald Steinpilze
Petersilerdäpfeln / Blattsalatteller

Liebe Gäste, wir möchten höflichst darauf hinweisen das bei uns nur Barzahlung möglich ist! Danke!