

Vorspeisen

Beef tartare mit Butter und Toastbrot 10,80 / 14,80

Räucherforellenmousse mit Vogerlsalat 8,80

Haussulz mit Essig und Kernöl 4,80

Schafsfrischkäse mit Kürbiskernöl 7,50

Marchfelder Spargel Vinaigrette mit Salatbouquet 7,80

aus dem Suppentopf

Brennesselcremesuppe mit Räucherlachspalatschinke 5.-

Rindssuppe mit Leberknödel 3,50

Marchfelder Spargelcremesuppe 4,20

Rindssuppe mit Fleischstrudel 3,50

*Wildragout mit Semmelknödel 13,50
(aus dem Jagdgebiet der Hintersdorfer Wälder)*

Kirchbacher Bärlauchrisotto mit grünem Salat 11.-

Zander vom Grill mit Petersilienerdäpfel und Kräuterbutter 16,90

Marchfelder Spargel mit Butter und Brösel 13,50

Marchfelder Spargel mit Beinschinken und brauner Butter 14,80

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Braterdäpfeln 18,80

*Gekochtes Schulterscherz vom Weiderind
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce 17,80*

Eigentlich handelt es sich bei unserem Rindfleisch um BIO-Weiderind, da wir aber kein BIO-Zertifikat für ~ € 800.- / Jahr haben, dürfen wir es nicht als solches bezeichnen!

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 9,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit großem Salat 8,80

Hühnerfilet mit Spargelfülle, Basilikumsauce und Reis 13,80

Geschmorter Lammschlegel mit Bärlauchnockern 16,80

Faschierter Wildbraten mit Kroketten und Rotkraut 11,80

Grillerei im Stadlgarten

*(Fast) jeden Donnerstag heizen wir die Kohlen an und grillen im Garten.
Neben unserer Grillkarte wird es zusätzlich jeden Abend ein **besonderes** Stück
aus dem Weber-Kugelgrill geben.*

*Am 01. Juni starten wir mit einer im Ganzen gegrillten Hochrippe vom Weiderind.
Diese darf 8 Stunden im Holzkohlerauch sanft garen und wird danach mit den Beilagen
Ihrer Wahl serviert. **Wir bitten um Reservierung.***

Oma Bonka's Apfelstrudel 4,20

3-erlei Schokomousse mit frischen Früchten 6,20

Hausgemachte Cremeschnitte 4,80

vegane Nusstorte mit Dirndlmarmelade 4,80

*Perfekt zur Nachspeise
Hausgemachter Asperl-Likör
4cl 6,50*

Mohntorte (ohne Mehl) 4,20

Topfenknödel mit Zwetschenröster 5,80

Crème brûlée mit Basilikumreis 5,80

Rhababerstrudel 4,50

Vanilleeis mit heißen Beeren 5,80

Käseteller (inkl. Brot) 8,50

Semmel 1.-

Kornspitz 1,50

Zur Nachspeise

oder zum Käseteller

Muskat Ottonell Auslese

vom WG Tschida aus Illmitz / BGLD

$\frac{1}{16}$ 3,40