

Erste Schmankerl

Meixners *Beef Tartare*

pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast 18,90/25,70 ACGMO

Geräuchertes *Forellentartare*

Sauerrahm, Dille, Schwarzbrotcroutons und Wildkräuter 18,40 ACGLMO

Cremige *Burrata mit Marillen und Eierschwammerl*

dazu Fenchel, Pinienkerne und Brombeerdressing 17,70 GHO

Mit Kernöl mariniertes *Rindfleischsalat*

gelbe Paprika, Radieschen, Käferbohnen und Gurkerl 18,20 LMO

Gebackene *Grammelknödel* nach Meixners Art

auf lauwarmen Speckkraut 14,20/21,60 ACGL

Suppenküche

Kürbis-Süßkartoffelsuppe

mit Kürbiskerncheddar Chip und Ingwerespuma 8,50 ACGHO

Kräftige *Rindsuppe*

mit Frittaten 6,20 ACGL

mit hausgemachtem Fleischstrudel 7,20 ACGLM

Feine Innereien

Geröstete *Leber von der Waldviertler Kalbin*

in Apfelzwiebelsauce mit Erdäpfelpüree 25,30 AGLO

Kalbskutteln mit Knoblauch, Paradeiser und Basilikum 16,80 GL

Kalbsnieren auf Pastinakenpüree

Birnen, gerösteter Speck, Champignons und Thymian 21,90 ACGL

Hausmannskost

- Meixners *Grenadiermarsch* auf Rote Rüben-Krensaucе
Fleckerl, Selchschopf, Erdäpfel, Grammeln, Liebstöckelöl 20,90 ACGLMO
- Gebratenes *Zanderfilet aus dem Ijsselmeer*
auf Erbsenpüree mit Kräutersaitlingen und Paprikaschaum 27,90 ACDGLMNO
- Würzige *Karfiol-Kaspressknödel*
auf karamelisiertem Paprikakraut, mit Frisée und Kräuterrahm 19,60 ACGLMO
- Gebackene *Fledermaus* vom Schwein
mit gemischtem Salat 22,80 ACGLMO
- Cremiges *Kürbisrisotto*
mit geschmortem Kürbis, Pistazien und Ziegenfrischkäse 22,60 GHO
- Kalbsbutterschnitzel*
auf Kürbiscreme mit glacierten Erbsenschoten und Kohlrabi 24,90 ACGLMO
- Gekochtes *Schulterscherz vom Jungrind*
mit gerösteten Erdäpfel, Schnittlauchsaucе und Apfelkren 26,90 ACGLMO
- Zwiebel-Rostbraten*
von der Waldviertler Kalbin rosa gebraten mit Röstzwiebel
und Braterdäpfel 27,20 AGLO
- Gebackene *Blunzradln*
mit Krenmayonnaise und Rote Rüben-Erdäpfelsalat 19,90 ACGLMO
- Gebackenes *Kalbs-Wienerschnitzel*
klassisch mit Erdäpfelsalat 27,50 ACGLMO