

## *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*

### *Steinpilzschaumsuppe* mit knusprigen Erdäpfel 8,50 **AGLO**

### 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-Krensauc  
Fleckerl, Selchschoopf, 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

*Eierschwammerl Ragout*  
mit gebratenem Briocheknödel und Liebstöckelrahm 20,40 ACGLMO

Gekochtes *Schulterscherzl vom Jungrind*  
mit gerösteten Erdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren 26,90 ACGLMO

*Zwiebel-Rostbraten*  
von der Waldviertler Kalbin rosa gebraten mit Röstzwiebel  
und Braterdäpfel 27,20 AGLO

Gebackene *Blunznradln*  
mit Krenmayonnaise und Rote Rüben-Erdäpfelsalat 19,90 ACGLMO

Gebackenes *Kalbs-Wienerschnitzel*  
klassisch mit Erdäpfelsalat 27,50 ACGLMO

Saftiges *Kalbs-Naturschnitzel* mit Eierschwammerl und Reis 27,60 ACGLMO