

## 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 eingelegtem Kürbis

auf mariniertem Rucola, Zwetschken und Paradeisperlen 17,70 AGHMO

### Mit Kernöl mariniertes *Rindfleischsalat*

gelbe Paprika, Radieschen, Käferböhnen 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

### Cremiges *Kalbsrahmbeuschel* mit Serviettenknödel 18,40 ACGLMO

## *Hausmannskost*

Meixners *Grenadiermarsch* auf Rote Rüben-Krensauc  
Fleckerl, Selchschopf, Erdäpfel, Grammeln, Liebstöckelöl 20,90 ACGLMO

Gebratenes *Lachsfilet* aus norwegischen Gewässern  
in Honig mariniert, auf Kürbisrisotto, mit geschmortem  
Kürbis und Rote-Rübensauce 27,90 DGLO

Würzige *Karfiol-Kaspressknödel*  
auf karamelisiertem Paprikakraut, mit Frisée und Kräuterrahm 19,60 ACGLMO

Cremiges *Kürbisrisotto*  
mit geschmortem Kürbis, Pistazien und Ziegenfrischkäse 22,60 GHO

*Kalbsbutterschnitzel*  
auf Kürbiscreme mit glacierten Erbsenschoten und Kohlrabi 24,90 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