

Erste Schmankerl

Meixners *Beef Tartare*

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

Gebeizter Saibling

auf Erbsencreme mit geröstetem Mais, Granatapfel und Roter Rübe 18,40 ACGLMO

Gebratener *Chicorée*

auf Selleriecreme, mit Clementinen, grüner Apfel, Amaranth und Honig 16,70 OL

Wildcarpaccio vom Hirschrücken

mit Feigen, konfierte Buchenpilze, Nussmischung und Preiselbeer-Kürbismayonnaise 20,70 CEFGHNO

Gebackene *Grammelknödel* nach Meixners Art

auf lauwarmen Speckkraut 14,20/21,60 ACGL

Suppenküche

Geröstete *Pastinakencremesuppe*

mit violetten Erdäpfelchips und Kräuteröl 8,50 GO

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 ACDGLMO

Hausmannskost

Waldviertler *Hirschkalbsrücken* rosa gebraten
mit Rotkraut, Maroniserviettenknödel und Calvadosjus 36,80 ACEGHLO

Meixners *Spinatknödel*
auf Waldpilz á la Creme und geräuchertem Mozzarella 23,90 ACGMO

Burgenländisches *Wildschwein-Birnenragout*
mit knuspriger Polentaschnitte, dazu Preiselbeerchutney 30,80 AGLO

Gebratene *Maishendlbrust*
cremigies Waldpilz-Erdäpfelpüree mit glacierten Kohlsprossen 23,90 ACLO

Gebratener *Seehecht*
auf Topinamburcreme, wilder Brokkoli und Safranschaum 27,90 ACDGO

Osttiroler *Trüffel-Schlipfkrapfen*
in Butter geschwenkt, mit frischem schwarzen Trüffel
und Erbsenkresse 27,60 ACG

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

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

Italienische *Bandnudeln mit Garnelen*
würzige, spanische Chorizo und Puntarelle (italienischer Chicorée) 21,20 ABGLO