



Der Kult geht weiter: Sommer wie früher nur am Montag. Alte Kalteis Klassiker aus den 90er Jahren wiederbelebt und sanft erneuert. Mit den besten Zutaten des Mostviertels, Wirtshaus wie damals!

Die passende RETRO Begleitung

| | |
|---|-------------|
| Schartner Bombe Zitrone | 3,- |
| Himbeer Kracherl Keli | 4,- |
| 1/8 Lambrusco | 3,- |
| 1/8 Allacher Ribiselwein | 3,- |
| Gespritzt | 3,50 |
| DER 90er Apero - Hit: FROSCH Blue Curacao + O-Saft | 6,50 |

Mostviertel TAPAS – Früherer Name im Tal: Lustig Essen – pro Portion 5,-
Tapas heißt „Deckel“: in Spanien wurde vom umgedrehten Deckel gekostet und durch die Runde gegeben. Das wollen wir mostviertlerisch heuer als „Happen“ vorneweg servieren:

| | |
|---|---|
| Beef Tartar / saure Schwammerl / Rucola | BIO Rind Talhof . Vielfaltsgartel |
| Schinkenrolle / Salzgurke / Rübenvielfalt | Moser Wurst . Vielfaltsgartel |
| Grammel Knödel / warmer Krautsalat / Bratensaft | Fleischwerkstatt Grubner . Harmkraut |
| Gefüllte Wachteleier / russischer Salat / Pommes | Punzeier . Bertl-Harm Erdäpfel |
| Ravioli / Frische Gartenkräuter / Braune Butter | Kräuterhexe Martina . Hiegersberger Milch |
| Tafelspitzsulz / Dirndllessig / Dirndlzwiebel | BIO Rind Talhof . Gatterer |
| Marinierter Schafkäse / Dirndloliven / Kürbiskernöl / VEG | Egghof König . Lückl Kernöl STMK |
| Rehcarpaccio / geräucherter Schoberkäse / Erdäpfelbrot | Jagd Kirchberg II . Schoberhof Taschl |
| Asiatischer Alpenlachs / Kapern & Paradeiser/ Asmontechips | Martins Fische . Schärdinger Käse |
| Kalbsrahmbeuscherl / Dirndlrahm / knusprige Erdäpfelknödel | Loicher Hütte . Mostviertler Kalb |
| Gebackene Pielachtaler Champignon / Sauce Tartare / VEG | Weissenbacher Champignons |
| Blunzengröstel / Äpfel / Röstzwiebel | Knofihof . Obst Unfried |
| Sauerteigbrot für den ganzen Tisch / Aufstrich / (auch 5,-) | selbstgeführter Sauerteig . Waldstauferkorn |

| | |
|--|------------|
| Französische Zwiebelsuppe / heißes Schoberbauern Käsebrod | 7,50 |
| Kräftige Rindsuppe / Frittaten oder „Backerbsen“ | 6,50 |
| Geeiste Gazpacho / getoastetes Sauerteigbrod | 8,- |
| Fangfrische Forelle Müllerin aus dem Soiserbach | |
| Braterdäpfel / Knoblauchbutter | 10dag 8,80 |
| „Mostviertel Fisch & Chips“ | |
| Knusprige BIO Seeforelle „Martins Fische“ / Süßkartoffel / Sauce Tartare | 23,- |
| „Pariserschnitzel“ vom Hubmann Freilandschwein / Risipisi / Preiselbeeren | 20,- |
| Gegrillte Cevapcici (BIO Rind Talhof & Selbsterlegtes) / Dirndltaler Ajvar | |
| Tsatsiki vom Tradigister Schafsjoghurt / Balkanreis / Ofengemüse | 22,- |
| „Toast Hawaii – LUXUS“ | |
| Sauerteigbrod gebraten / rosa Beiriedschnitte (BIO Rind Talhof) | |
| Ananas – Kirschencurry / geräucherter Schafkäse vom Eckbauer | 26,- |
| Eiernockerl VEG | |
| Eier vom Nachbarn / Röstzwiebel / Blattsalate aus Kirchberg/ VEG | 16,- |
| Waldviertler BIO Linsen / Semmelknödel | |
| Hammerherrenspeck vom Moser / VEG MÖGLICH | 16,- |
| „Jägerschnitzel“ | |
| Mostviertler Kalbsschnitzel natur / Paprikasauce | |
| Pielachtaler Champignons/ Dirndlsteckzwieberl / Kroketten | 22,- |
| Mama Resi´s Hühnerbrüstchen in Mandelpanier | |
| Eierschwammerl / Fleischwerkstatt - Geselchtes / Käse | |
| Broccoli / Petersilerdäpfel / Blattsalate mit Joghurtdressing | 22,- |
| Gegrillter Hirtenspieß & Misobutter/ Pommes Frites / gemischter Salat | 24- |
| (BIO Rind, Freilandschwein, Vielfaltsgartel) | |
| Grießkoch a la Omama / Gaugau | 8,- |
| Resi´s Marilleneisknödel / Schlagobers / Stück | 4,- |
| Topfenockerl / „Früchtespiegel“ / Joghurtcreme | 9,- |
| Torten und Strudel | 5,- |

+++ TATARENHUT +++ DAS ULTIMATIVE GRILLERLEBNIS +++ 29,- / PERSON +++
+++ AB 2 PERSONEN +++ AUF VORBESTELLUNG +++ NUR OUTDOOR +++ NUR AM ABEND