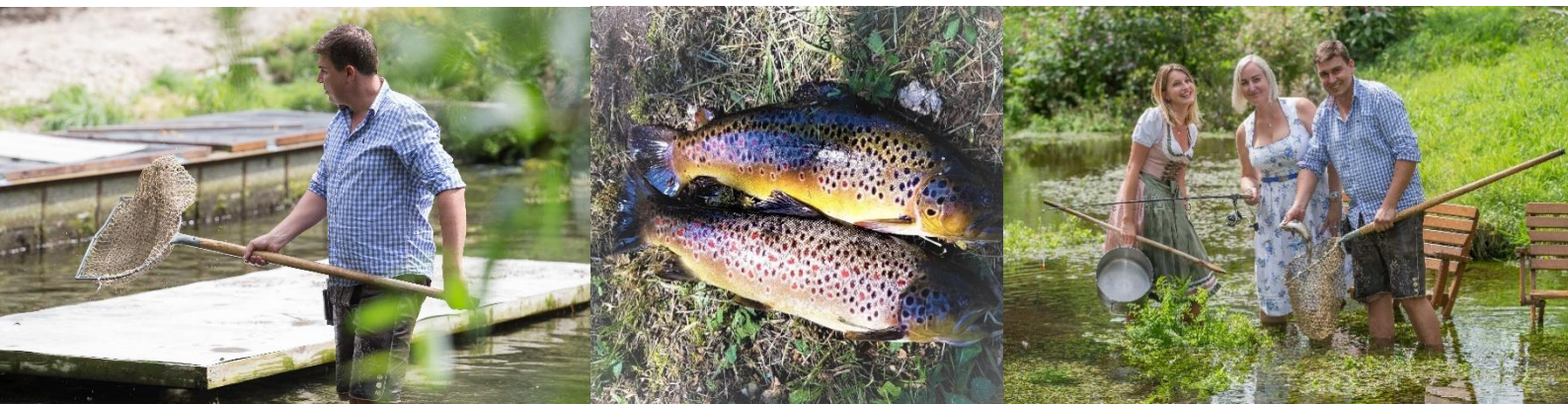


Unsere Speisekarte ändert sich saisonal.
Die verwendeten Lebensmittel sind vorwiegend
aus der Region.

Unsere Forelle und Saibling stammen aus unseren
eigenen Quellwasserteichen.

**Sollten Sie Unverträglichkeiten haben,
teilen Sie uns dies bitte mit, danke.**



SPECIALS

Jeden Donnerstag und Freitag
gibt es ab 17.30 Uhr
OFENFRISCHE Ripperl
mit Wedges, Krautsalat,
Maiskolben,
BBQ-Sauce und Sauerrahm-Dip
ALL YOU CAN EAT 19,90

Jeden Samstag MITTAG, oder auf
Vorbestellung ab 6 Personen
Innviertler Bauernbrad'l 18,90
mit Knödel, Wurzelgemüse, Kraut,
Kartoffeln und Natursaftl (Schweinderl vom
Schmitzberger Hof aus Gilgenberg)



Stiegl-Spezial-Bier
zum selber Zapfen
mit der mobilen BAR
für deinen EVENT bei uns!

Fischplatte in 2 Gängen auf Vorbestellung

Miesmuscheln „Busera Art“
pikantes Tomatensugo mit Weißbrot

* * * * *

Branzino & Dorade im Ganzen
mit Garnelen, Kalamari, Forellenfilet,
dazu Risotto, Kartoffeln, Grillgemüse
und Zitronen-Kapernbutter
ab 2 Personen je 42,50





Offene Weine weiß 1/8l



2024	Grüner Veltliner Pfeiffer, Weinviertel (Hauswein)	3,50
2024	Gemischter Satz Stopfer, Wagram	4,50
2024	Gelber Muskateller Klassic Muster, Gamlitz	4,50
2023	Riesling Urgestein Gobelsburg, Langenlois	4,90
2024	Rosé - Muskat-Trollinger Maier, Württemberg	4,20
2024	Spumante Contarini, Blanc de Blancs, Millesimato, Vazzola - Italien	4,20
2023	Spätlese Tschida Illmitz, Neusiedler See	4,80
***	Portwein 0,16 l	3,80

Offene Weine rot 1/8l



2024	Zweigelt Allacher, Gols (Hauswein)	3,50
2021	Blaufränkisch Heideboden Leitner, Neusiedler See	4,40
2022	Cuvée Eichgraben Hahnekamp, Leithaberg ZW/BF/CS	4,90

Suppen



Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten

5,90

oder

hausgemachten Leberknödel

5,90

Gazpacho

Erfrischende kalte Gemüsesuppe
mit Schafskäse und Kichererbsen

6,90

Mediterrane Fischesuppe

mit Tomaten, Gemüse, Vermouth, Garnelen, Muscheln und
Fischfilets, dazu Safran-Aioli und getoastetes Brot

14,90

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit Schmortomaten, Olivenöl, Salatbouquet
und Ruccola-Pesto

13,90

Geräuchertes Saiblingsfilet

auf Blattsalat, mit Krenobers und Brot

14,90

Tartar vom Rind

mit Senf-Majonaise, eingelegter Spargel
Schnittlauchbutter, Edelmännerchips,
Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

17,90

Vorweg und perfekt auch zum teilen gibt's:

Sonnengereifte Oliven (kernlos)

mit hausgemachter Aioli und Ciabatta

8,50

Grammel-Schmalz

im Glas, mit Brot

5,90

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Hauptspeisen



<u>Wiener Schnitzel vom Schwein</u> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	17,90
<u>von der Pute</u>	18,90
<u>vom Kalb</u>	24,50
<u>Cordon Bleu vom Schwein</u> mit Reis und Preiselbeeren	19,90
<u>Gebratenes Forellen- und Zanderfilet mit Garnele</u> mit Pilz-Risotto, Garnele, Schmortomaten, Zuckerschoten und Riesling-Schaum	24,90
<u>Wolfsbarsch im Ganzen gebraten</u> mit Petersilienkartoffeln, Gemüse und Zitronen-Kapern-Butter	25,90
<u>Rinderfilet - medium gebraten ca. 220 Gramm</u> mit Kartoffelgratin, Grillgemüse und Portweinjus	37,90
<u>Geschmortes Schulterscherz vom Bio-Rind</u> mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Wurzelgemüse und Zweigeltssaft l	23,90
<u>Tagliata von der Beiried, 250 Gramm</u> (kurz gebraten und aufgeschnitten) auf Ruccola-Salat, mit Parmesan	22,90
<u>Schlossstavernen-Burger mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind</u> Rindfleisch von der Familie Weißenbacher aus Neukirchen, Sesam-Weckerl/ Bäckerei Höllbacher, mit Wedges, BBQ-Sauce, Sour-Cream-Dip, Dill-Senfgurkerl, Speck, karamellisierten Zwiebel und Tomaten, Jalapenos und Cheddar	19,90
<u>XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind</u>	22,90

Vegetarisch & Salate



Eierschwammerl à la crème

mit Knödel und Kartoffeln

19,90

Käse-Spätzle

mit Röstzwiebel

16,90

Pilz-Risotto

mit gegrilltem Gemüse und Parmesan

17,90

Steirischer Backhendlsalat

*in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar*

18,90

Blattsalat mit U5-Garnelen

4 Stk. Garnelen, Oliven und geröstetes Brot

23,90

Salat mit Zucchini-Cordon-Bleu

marinierten Pilzen und Sauerrahm-Dip

18,90

Beilagensalat

Gemischte- und Blattsalate

5,50

zusätzlich:

U5 Garnele + 5,00

Pfeffersauce + 3,90

Pommes + 4,90

Wedges + 4,90

Risotto der Saison + 6,50

Petersilien-Kartoffeln + 3,90

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Jause



Haussulz

mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl

12,90

Schweizer Wurstsalat

mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei

12,90

Grillwürstel

mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat

13,90

Für unsere Kleinen

Frittatensuppe

5,90

Kinderschnitzel vom Schwein oder von der Pute

mit Pommes und Ketchup

9,50
10,50

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup

8,90

Knödel 1 Stk. mit Sauce

5,90

Spätzle mit Sauce

5,90

Nudeln mit Tomatensauce

mit Tomatensauce und Parmesan

7,90

Portion Pommes

4,90

2 Stk. Nutella-Palatschinken

8,50



Desserts



Käse-Teller

Erlesene Auswahl von heimischen und internationalen Käse mit Chutneys, Honig, Nüssen und Brot 12,90

Wir empfehlen Ihnen dazu ein Glas Spätzle
aus dem Burgenland 1/8 l 5,20

Topfen-Nougat-Knödel

mit Butterbrösel, Röster und Eis 10,50

2 Stk. Palatschinken (frisch zubereitet)
mit Wachauer Marillenmarmelade 8,90

1 Stk. Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis,
Schokoladensauce und Schlagobers 8,90

Sacher-Dessert mit Schlagobers

von der Konditor-Meisterin Angelika Nöbauer 6,90

Eiskaffee

bester italienischer Kaffee,
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers 7,90

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Testarossa

Espresso, Doppelter Espresso, Verlängerter, Cappuccino,
Cafe Latte, Baileys Latte, Irish Coffee, Espresso Macchiato,
Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)



Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.