

**Unsere Wirtshausklassiker:**

**Hausbeuscherl mit Serviettenknödel** 14,-

**Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und  
Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl** 14,-

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel  
mit Butterkartoffeln** 13,-

**Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter  
Schnittlauchsauce** 16,-

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit  
Petersilienkartoffeln, Erdäpfel – Blattsalat & Preiselbeeren** 17,-

**Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit  
Schnittlauchsauce** 13,-

**Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und  
Salzkartoffeln** 14,-

**Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck: Hausspeck, Aufstriche und  
verschiedene Brotsorten, pro Person 3,90**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Gedeck nur Tischweise servieren.**

### Vorspeisen

**Lauwarmer Rehleberkäse auf Sherry-Pfefferisolen mit Weichseln 12,-  
dazu Weingartenpfirsichchutney**

**„Senf-Ei“ auf hausgemachter Gemüsemayonnaise 12,-  
mit Beinschinken, Senfsauce und Wasabikaviar**

**Karamelisierter Ziegenfrischkäse von Robert Paget 12,-  
auf marinierten Frühlingswiesenkräuter, Radieschenmarmelade und  
Weingarten-Verjuseis**

**Gratinierte Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) in würziger Knoblauch-  
Kräuterbutter auf Salbei-Crostini, dazu knusprige Calamari 14,-**

### Suppen:

**Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl mit Frittaten, Leberknödel oder  
Fleischstrudel 4,90**

**Cremige Liebstockelsuppe mit faschiertem Butterschnitzerl 5,90**



**Samstag & Sonntag mittags ofenfrisches Schweinsbrat´l mit Erdäpfelknödel und Krautsalat - solange der Vorrat reicht!!!!**

## **Hauptspeisen**

**Rote Rüben-Gnocchi mit grünem Spargel, Safrancreme und Nussbutterschaum 17,-**

**Gebratener Neusiedlersee Zander auf grünem Gazpacho Gemüse mit Steingarnele auf knusprigen Erdäpfel-Topfencannelloni 24,-**

**Geschmorte Rehbockschulter im Scharlotten-Schwarzbiersafterl, Erdrübenragout und Erdäpfel-Mohnschupfnudeln 24,-**

**Rosa gebratenes Rehbockfilet auf Mokka-Portweinsauce dazu Solospargel mit Grapefruit-Vinaigrette und Süßkartoffelflan 28,-**

**Rosa gebratenes Rindsfilet im klassischem Peffersafterl, Bio-Austernpilz-Petersiliengröstel und knusprige Erdäpfel-Parmesanlangos 28,-**

**Ausgelöstes Freilandbackhenderl mariniert in Kräuter- Zitronen- Sauerrahm, Salatteller & hausgemachte Schnittlauchsauce 18,-**



**Zum Einstimmen:  
Ein Glas Rotweilikör, hausgemacht von unserem Chef 5,20**

## **Süßes**

**Hauscremeschnitte  
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren  
6,50**

**Mürbteigtortlerl  
gefüllt mit Lavendel-Verjuscreme  
dazu marinierte Juni-Kirschen  
gebranntes Baiser und Nougatcreme  
10,90**

**Szomlauer Nockerl  
nach Art des Hauses  
mit Schoko- und Vanillesauce  
10,90**

**Topfennockerl in Bröselbutter  
mit hausgemachtem Marillenröster  
10,90**

**Sorbet  
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss  
8,20**

**Die besten Käse von Robert Paget:**

**Klassische Variation 18,-**

**„Käsespielerei“ - würziger Käse mit süßen Akzenten 18,-**