

Unsere Wirtshausklassiker:

<u>Hausbeuscherl mit Serviettenknödel</u>	15,-
<u>Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl</u>	14,-
<u>Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel mit Petersilkartoffeln</u>	14,-
<u>Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Schnittlauchsauce</u>	16,-
<u>Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit Petersilienkartoffeln, Salatteller & Preiselbeeren</u>	17,-
<u>Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit Schnittlauchsauce</u>	13,-
<u>Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und Salzkartoffeln</u>	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

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit Pfeffer-Aioli,
Wachteleidotter, eingelegte Buchenpilze und Weißbrot*** **14,-**

***Karamellierter Frischkäse von Robert Paget
auf mariniertem wildem Spargel und Wiesenkräuter, Haselnuss-
Karamelljoghurt und Tannenwipferlhonig*** **13,-**

***Gansleberparfait mit Junikirschen, dazu Baumkuchen
mit Kirschknusperblätter und Rumpunsch*** **15,-**

***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*** **5,10**

Kohlrabisamtsupperl mit gebackener Hausblunz'n **6,20**

Hauptspeisen

Mit Bauerntopfen gefüllte Zucchini 18,-
auf buntem Paradeisragout und Nussbutterschaum

Gebratener Neusiedlersee-Zander mit Steingarnele auf Maiscreme 26,-
mit gerösteten Buttermandeln und Garnelenbutter

Geschmorte Lammvögerl im Oliven-Paradeis-Salbeisafterl, 24,-
dazu Erdäpfel-Brimsen Roulade und Sesam Pak Choi

Rosa gebratenes Lammkarre im Portweinjus, Walnuss-Sellericreme 29,-
und geschmorte Meersalz-Rosmarin Erdrüben

Rosa gebratenes Rindsbutter Schnitzerl auf Erdäpfelcreme, 24,-
dazu gebackene Jungzwiebel mit Orangen-Spitzpaprika Salsa

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

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

Süßes

Hauscremeschnitte
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren
6,50

Geflämmte Bayrische Creme auf marinierten Erdbeeren
und gesalzenen Karamellhaselnüssen
10,90

Mit Weichseln gefüllter, warmer Graumohnkuchen
mit Schokosauce und Waldviertler Blumenwiesen Eis
10,90

Topfennockerl in Bröselbutter
mit hausgemachter Marillenmarmelade
10,90

Szomlauer Nockerl mit hausgemachter
Schokoladen- und Vanillesauce
10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
8,20

Martini Espresso
(Vodka, Kahlua, Espresso)
10,90

Die besten Käse von Robert Paget:

Klassische Variation oder Käsespielerei mit süßen Akzenten

18,-