

AUSTRO TAPAS KLEINE APPETITANREGER

WALDVIERTLER STEINPILZ - DIM SUM (AUF WUNSCH AUCH OHNE GULASCHSAFT)

Gedämpfte Teigbällchen gefüllt mit Steinpilzen & Bröseltopfen im Gulaschsaft'l mit Knusperzwiebel

€ 4,90

GARNELE TRIFFT PUFFER je 2 Stück

Garnelen im Teigmantel & Erdäpfelpuffer mit hausgemachten Dipsaucen

€ 5,90

48 HOURS BAUCHSPECK

Sous vide gegarter, asiatisch marinierter Schweinebauch auf knackigem Kimchi mit Papayagel

€ 5,10

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

€ 3,70

SÜßKARTOFFEL - KOKOSSÜPPCHEN

Cremige Süßkartoffel - Kokossuppe mit Chorizo & Orange

€ 4,90

VORSPEISEN

RAUCHIGER LACHS & GIN - GURKEN

Gerextes Tartar vom Lachs mit eingelegten Gin – Gurken, Limettengel & Pumpernickel

€ 9,90

BRAT'L FRÜHLINGSROLLE

Waldviertler Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinsbrat'l, Gemüse & Kren auf Speckkraut mit Knofidip & Perlzwiebel

€ 8,- / 6,-

AMBROZY'S SALATBLATT

LANDHENDLSALAT

Bunt gemischte Salatschüssel mit gebackenen **oder** gegrillten Hühnerstreifen

€ 9,-- / 7,--

CEVAPCICI - CHEFSALAT

Saftige Cevapcici auf knackigem Römersalat, mariniert mit Ouzo – Vinaigrette
dazu Kaffee – Feige, Peppersweets – Chutney & Erdäpfel – Olivencrumble

€ 9,80 / 7,80

FEUERFLECK TRIFFT FELDSALAT VEGETARISCH

Lauwarmer Feuerfleck mit Salatspitzen, Granatapfel, Zwiebelmarmelade & 2erlei Käse

€ 10,40

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

SAIBLING / SELLERIE / SALICORNIA

Goldig gebratenes Saiblingsfilet auf Selleriepüree mit Meeresspargel, geschmorten Babyrüben & Rotweinbutter

€ 16,20 / 14,20

WALDVIERTEL FISH & CHIPS

Knuspriges Waldviertler Karpfenfilet im Hanfmantel mit Violetta - Erdäpfel, Fleur de sel & Bieressig

€ 15,--/ 13,--

GEBACKENE DAUERBRENNER

SCHWEINSSCHNITZEL oder **SCHWEINS - CORDON BLEU** oder **HÜHNERSCHNITZEL**

€ 9,40 / 7,40

€ 11,50/ 9,50

€ 11,20 / 9,20

serviert mit gemischtem Salat

Zusätzliche Beilagen auf Wunsch: Petersilienkartoffel, Bratkartoffel, Pommes frites, Basmatireis € 3,20

WALDVIERTLER DELIKATESSEN

2ERLEI VOM WALDVIERTLER WEIDERIND

Gekochter, magerer Tafelspitz & durchzogenes Schulterscherzel mit Wurzelgemüse,
dazu Altwiener Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren & Cremespinat

€ 18,50 / 16,50

RINDFLEISCH WEICH & KNUSPRIG

1x Gekochtes Rindsgustostückerl dazu Erdäpfelpuffer & Wurzelgemüse

1x Gebackener Rostbraten mit Schnittlauchsauce & Erdäpfelsalat

€ 16,50

GROßMUTTER´S ZWIEBELROSTBRATEN

Gedünstete Beiried, knuspriger Röstzwiebel, Bratkartoffeln & gemischter Salat

€ 16,80

OFENFRISCHE WALD4TLER „SCHWEINEREI“ (NUR SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG)

Der traditionelle Schweinsbraten im Natursaft´l mit Waldviertler Erdäpfelknödeln & gemischtem Salat

€ 10,90 / 8,90

DU BIST WIE DU ISST..

ENTRECÔTE & KUKURUZ

Rosa gebratenes Entrecôte auf cremigem Kukuruz – Risotto mit Popcorn & Mais - Chilisalsa

€ 22,10

ESPRESSO - ENTE

Zart rosa gebratene Entenbrust auf lauwarmen Mangold – Gemüse – Tagliatelle, Cous Cous & Espressoluft

€ 17,50

BACKERL MIT G´SCHMACKERL

Kräftig geschmorte Iberico - Schweinsbackerl mit Gemüse – Juwelen & Erdäpfel –Kräutercannelloni & Tannenstaub

€ 14,80

VEGETARISCH & VEGAN

PARMESAN & BABYRÜBEN

Flaumige Parmesannockerl in nussiger Butter mit glasierten Babyrüben

€ 8,50 / 7,-

ERDÄPFELTRILOGIE (AUF WUNSCH AUCH OHNE BRATENSAFT)

1x Erdäpfelpuffer auf Cremespinat & Spiegelei

1x Erdäpfelknödel mit Bratensaft & Krautsalat

1x Ofenkartoffel mit Knoblauchrahm

€ 9,80

KUKURUZ - RISOTTO AUCH VEGAN ERHÄLTlich

Cremiges Risotto verfeinert mit Kukuruz, Aschekäse & Tannenstaub

€ 9,80 mit Aschekäse € 8,- ohne Aschekäse

AMBROZY'S SÜßE SEITE

NOUGAT MIT KOMPOTT & KAFFEE

Flaumiges Nougatsoufflé mit kandierten Nüssen auf Birnen - Kardamomkompott & Bio - Kaffeeeis

€ 7,50

KNUSPRIGE MOHNLASAGNE

Knusprige Teigblätter geschichtet mit Mohn & Sauerrahm dazu Marzipan – Zwetschkensorbet & Schokolade - Parmesan

€ 6,90

BANANE AUS DER SCHALE

Schokolade- Halbkugel gefüllt mit Karamell – Erdnuss – Bananensalsa, Kokoscreme, Bananen - Crunchy & Macadamiaeis

€ 7,--

WALDVIERTLER MOHNUDELN „DAS ORIGINAL“

Erdäpfelschupfnudeln in Butter, Honig & Mohn geschwenkt, mit Zwetschkenröster

€ 6,-- / 4,50

MALAKOFFSCHNITTE

mit Schlagobers & Schokoladesauce

€ 3,50

EISIGER ZWETSCHKEN - MARZIPAN PROSECCO

Eisgekühlter Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Zwetschken - Marzipansorbet & frischer Minze **oder**

fragen Sie nach unserem Sorbet der Woche

€ 5,--

EISIGE LECKEREIEN

BIRNE HELENE 4.0

Köstliches Macadamia- & Vanilleeis / Birnen - Kardamomkompott / kandierte Nüsse / Schokosauce / Schlagobers

€ 6,10

ZWETSCHKEN – MOHN COUPE

Erfrischendes Marzipan - Zwetschkensorbet, Schokolade- & Vanilleeis / Zwetschkenröster / Mohn / Obershauberl

€ 6,10

BANANEN - SCHOKO - TRAUM

Feines Macadamia-, Vanille- & Schokoladeeis / Schokosauce / Bananen - Crunchy / Schlagobers

€ 6,10

EIERLIKÖRBECHER

Cremiges Schokolade, Vanille- & Kaffeeis / Eierlikör / Physalis / Mandelsplitter / Schlagobers

€ 6,40

HEIßE LIEBE

Cremiges Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers

€ 5,20

COUPE DÄNEMARK

Cremiges Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers

€ 4,80

EISKAFFEE

Cremiges Vanilleeis / Kaffee / Schlagobers

€ 4,80

EISSORTEN:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Bio - Kaffeeis & hausgemachtes Macadamiaeis & Marzipan - Zwetschkensorbet;

1 Kugel € 1,40

EISWAFFERL € 1,10

TÜTE MIT 1ER KUGEL EIS € 1,60



VINOTHEK

IN UNSERER VINOTHEK WARTET EIN ABWECHSLUNGSREICHES WEINSORTIMENT AUF SIE!

VON LEICHTEN WEIßWEINEN BIS KRÄFTIGEN ROTWEINEN, WIR HABEN FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS AUF LAGER!

ZUM VERKOSTEN IM RESTAURANT, ODER ZUM MITNEHMEN AB-HOF!

BIERIGES

SCHREMSEER PREMIUM VOM FASS

Waldviertler Landkorn und ausgewählter Aromahopfen verleihen diesem Premium seine elegante Hopfennote und sein feines Aroma.

Alkohol 5,1% Vol.

SCHREMSEER DOPPELMALZ 0,5 L FLASCHE

Freunde dunklen Bieres schätzen es wegen seines würzigen Aromas und seines leicht malzigen Geschmacks.

Alkohol 4,6 % Vol.

XANDL BRÄU NATURTRÜB VOM FASS

Hausbier Alkohol 5,0% Vol.

FRANZISKANER WEISSBIER 0,5 L FLASCHE

mit Alkohol 5,0% Vol. **oder** alkoholfrei

CLAUSTHALER CLASSIC 0,5 L FLASCHE

Premium alkoholfrei

LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

MELANGE ODER VERLÄNGERTER

€ 2,60

HÄFERLKAFFEE

€ 2,80

CAPPUCCINO MIT SCHLAGOBERS

€ 3,20

GROßER BRAUNER KLEINER BRAUNER

€ 3,20

€ 2,20

HEIßE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS

€ 3,20

LATTE MACCHIATO

€ 3,80

WALDVIERTLER HAUSBRÄNDE

MARILLEN-, KRIECHERL- ODER WILLIAMSBRAND 2 cl

€ 3,--

VOGELBEER-, MOHN- ODER HIMBEERGEIST 2 cl

€ 3,50

LIEBE GÄSTE LEITUNGSWASSER IST KOSTBAR!

Daher erlauben wir uns, wenn Sie an Getränken ausschließlich Leitungswasser konsumieren, 50 Cent pro ¼ Liter zu verrechnen.

AUF WUNSCH INFORMIEREN WIR SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN.

AMBROZYS WOCHENBLATT

APERITIF: Prosecco mit Bratapfelsirup € 3,30

OCHS KALT & WARM

Hauch dünn geschnittenes rohes Rinderfilet & knusprige Pulled Beefwürferl
mariniert mit Kräuterpesto & gerexten Steinpilzen

€ 8,90

SELLERIESUPPE

Cremiges Selleriesüppchen mit knusprigen Hendltascherl

€ 4,90

PAPRIKA - PAPIHENDL

Sautierte Landhendlbrust auf flaumigen Speck - Gnocchi mit Kohlsprossen & Paprikaschaum

€ 14,80

KALB / BROT / STEINPILZE

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Schwarzbrot - Serviettenknödeln, cremigen Steinpilzen & Erbsenschoten

€ 17,50

BROWNIE & KARAMELL

Flaumiger lauwarmer Dattel - Brownie an Karamell - Obersauce mit Litschi - Himbeersorbet

€ 6,90



AMBROZY TRIFFT

Xandl Bräu, Hausbier vom Fass

€ 3,10 / 3,70

WEINE 1/8 l aus der Bouteille

IN FLAGRANTI 18 12 % vol.

Pillersdorf, WG **Schüller** € 2,70

STEIRISCHER JUNKER 18 11,5 % vol.

Gamlitz, WG **Skoff** € 3,20

GRÜNER VELTLINER 17 12 % vol.

Dross, WG **Vorspannhof Mayr** € 3,20

GRÜNER VELTLINER 17 12,5 % vol.

Röschitz, WG **Gruber** € 2,90

RIESLING ANTONIUS 17 12,5 % vol.

Kremstal, WG **Dockner** € 3,50

GELBER MUSKATELLER 17 12 % vol.

Pillersdorf, WG **Schüller** € 3,10

ROT

ZWEIGELT 16 13,5 % vol.

Jetzelsdorf, WG **Bauer** € 2,90

WWW ROT 15 12,5 % vol.

Cüvee aus ZW & Merlot, WG **Markowitsch** € 3,20

„BECK INK“ 15 12,5 % vol.

Bio Cüvee aus ZW & St.Laurent WG **Beck** € 3,40

BLAUFRÄNKISCH 16 12,5 % vol.

Kalk & Schiefer WG **Nittnaus** € 4,70

JAUSENSCHMANKERL

HAUSGRÖSTL

Geröstete Knödel, Kartoffel, Geselchtes,
Schweinsbraten & Eier dazu Blattsalat

€ 7,- / 6,-

JAUSENPALETTE

Schweinsbraten, Geselchtes, Käse, Extrawurst,
Blunz'n & Aufstrich

€ 6,40 / 5,40

PORTION

Schweinsbraten **oder** Geselchtes mit Senf & Kren

€ 5,- / 4,-

BROT

mit Schweinsbraten **oder** Geselchtem, Senf & Kren

€ 3,-

FRANKFURTER **oder** DEBREZINER

mit Senf & Kren

€ 3,-

LIPTAUERBROT

€ 2,40

GRAMMELSCHMALZBROT

€ 1,80

GEBACKENE BLUNZ`NSCHEIBEN

auf Sauerkraut, mit Knoblauchdip

€ 6,90 / 5,40

WURSTSALAT

Extrawurst, Käse, Gurkerl, Paprika & Tomaten

€ 5,40 / 4,40

SAURER TELLER

Blunz'n, Extrawurst und Presswurst in Essig und Öl

€ 5,40 / 4,40

SAURES RINDFLEISCH

Rindfleisch mariniert mit Essig & Kürbiskernöl

€ 7,50 / 6,-

KÄSEVARIATION

5 verschiedene erlesene Käsesorten

mit Nüssen & Feigensenf

€ 6,50

LÖFFELKARTOFFEL

Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm, Geselchten & Schnittlauch

€ 3,60

OFENFRISCHES GEBÄCK

Salzstangerl, Wachauer, Kornspitz, Mohnweckerl

€ 1,10