

AUSTRO TAPAS KLEINE APPETITANREGER

PEPPERSWEETS & MOHN 3 Stück

In Mohnbrösel gebackene Mini – Paprika, gefüllt mit Schafkäse, auf Erdäpfel –Vogersalat & Knoblauchrahm

€ 3,60

WALD4TEL BURGER

Ofenfrisches Mini – Mohn – Laibchen, gefüllt mit Roten Rüben Scheiben, saftigen Faschierten & Krensenf

€ 3,60

GARNELE TRIFFT KÜRBIS je 2 Stück

Garnelen im Tempurateig & knusprige Erdäpfel - Kürbispuffer mit hausgemachten Dipsaucen

€ 4,80

GRAMMELZELTEN

Flaumige Grammelzelten auf Szegediner Kraut & Kümmelglace

€ 3,60

VORSPEISEN

TAFELSPITZ - CARPACCIO

Hauchdünn geschnittener, gekochter Tafelspitz, mariniert mit Kräuter – Wasabipesto, dazu Paradeiser & Schwarzbrotwürferl

€ 7,90

FORELLE & TZATSIKI

Mousse von der Räucherforelle, an Limonenlack, mit Tzatzikiespuma & Schafkäsegrissini

€ 7,90

WALDVIERTLER FRÜHLINGSROLLE (Die Waldviertler Antwort auf den asiatischen Klassiker)

Waldviertler Frühlingsrolle gefüllt mit Blunz'n, Erdäpfeln & Junglauch, auf scharfem Kraut, mit Sojadip & eingelegtem Ingwer

€ 7,50 / 5,50

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten / Grießnockerl / Leberknödel oder Tageseinlage

€ 2,80

KOHLRABISÜPPCHEN & OCHSE

Cappuccino vom Kohlrabi mit knusprigem Ochsen – Lauch - Bonbon

€ 3,60

AMBROZY´S SALATBLATT

LANDHENDLSALAT

Bunt gemischte Salatschüssel, mit gebackenen oder gegrillten Hühnerstreifen

€ 7,80 / 5,80

ENTEN & VOGERL

Zart rosa gebratene Entenbrustscheiben, an Vogerlsalat, mit knusprigem Schwarzbrot & Maracujaflavour

€ 9,50

ERDÄPFEL & BRIE VEGETARISCH

Gebackener Camembert, mit Erdäpfel – Gurkensalat, glasierten Apfelscheiben & Wildpreiselbeeren

€ 6,80 / 4,80

CALAMARI - GARNELENSALAT

Knusprige Garnelen im Tempurateig & Calamari fritti, auf fein mariniertem Blattsalat, mit Zitrusessig vollendet

€ 10,90 / 7,90

WIRTSCHAUS NASCHEREIEN

2ERLEI VOM WALDVIERTLER WEIDERIND

Gekochter, magerer Tafelspitz & durchzogenes Schulterscherzel, serviert in kräftiger Rindssuppe mit Wurzelgemüse, dazu Altwiener Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfeln & Cremespinat

Auf Wunsch mit Suppeneinlage

€ 15,50 / 12,50

ERDÄPFELTRILOGIE VEGETARISCH

1x Erdäpfelpuffer auf Cremespinat & Spiegelei / 1x Erdäpfelknödel mit Bratensaft & Krautsalat / 1x Ofenkartoffel mit Knoblauchrahm

€ 7,90

RINDFLEISCH WEICH & KNUSPRIG

1x Gekochtes Rindsgustostückerl dazu Erdäpfelpuffer & Wurzelgemüse

1x Gebackener Rostbraten mit Schnittlauchsauce & Erdäpfel - Vogerlsalat

€ 13,50 / 10,50

FLEISCHKNÖDEL

Waldviertler Erdäpfelknödel gefüllt mit saftigem Faschierten, dazu Sauerkraut & Bratensaft

€ 5,80

PAPRIKAHENDL

Gebratene Landhendlbrust, in pikanter Paprikacreme, mit Gnocchi & knusprigen Peppersweets

€ 10,50 / 8,-

GROBMUTTER´S ZWIEBELROSTBRATEN

Gedünstete Beiried, knuspriger Röstzwiebel, Bratkartoffeln & gemischter Salat

€ 13,-

WALD4TLER „SCHWEINEREI“

Der traditionelle Schweinsbraten im Natursaft¹, mit Waldviertler Erdäpfelknödeln & gemischtem Salat

€ 8,80 / 6,80

GEBACKENE DAUERBRENNER

SCHWEINSSCHNITZEL oder SCHWEINS - CORDON BLEU

€ 7,90 / 5,90

€ 9,90 / 7,90

HÜHNERSCHNITZEL

€ 9,90 / 7,90

serviert mit gemischtem Salat

ALTWIENER BACKFLEISCH

Gebackener Rostbraten, auf Erdäpfel – Vogerlsalat & SchnittlauchsaUCE

€ 13,- / 10,-

KNUSPRIGE KÄSETRILOGIE VEGETARISCH

Gebackener Camembert, Edamer & Emmentaler, mit Chutney, Preiselbeeren & Sauce Tartare

€ 7,80

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

ZANDERFILET & KÜRBIS

In Kürbisbrösel gebackenes Zanderfilet mit Schnittlauchkartoffeln & Sauce Tartare

€ 12,90 / 9,90

TEICH & ME(H)ER

Cross gebratenes Karpfen- & Wolfsbarschfilet, auf cremigem Paprikarisotto, mit Kohlrabischaum & knusprigem Tintenfisch

€ 15,50 / 12,50

MADE IN WALD4TEL (BIO – KARPFFEN VON FISCHER – ANKERN)

Knusprig gebackenes Karpfenfilet im Mohnmantel, auf Erdäpfel – Krensalat & Knoblauchdip

€ 13,00 / 10,-

WOLFSBARSCH & SPINAT

Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Cremespinat, mit Gnocchi, Kräuter – Wasabisalsa & frittiertem Schafkäse

€ 13,90 / 10,90

DU BIST WIE DU ISST..

WALD4TLER HONIGENTE

Knusprig gebratene Entenbrust, lackiert mit Wald4tler Ingwerhonig, auf Rotkrautrisotto & Apfelschaum

€ 14,80

BEIRIEDSCHNITTE & GARNELEN

Medium gebratene Beiriedschnitte auf Schalottensaft¹, mit Erdäpfel- Kürbispuffer dazu knusprige Tempuragarnelen & Chutney

€ 16,80

LAMMRÜCKEN & EIER SCHWAMMERL

Zart rosa gegrillter Lammrücken, auf Thymian – Knoblauchreduktion, dazu Eierschwammerlravioli & Peppersweets

€ 17,80

MEDITERRANE LANDHENDLBRUST

Sautiertes Hühnerfilet auf Tomaten – Balsamicoragout, mit Ofenkartoffel & Tzatzikicreme

€ 11,- / 8,50

GNOCCHI & KOHLRABI VEGETARISCH

Flaumige Gnocchi in Kohlrabi – Kräutercreme, mit oder ohne Geselchtem & frischem Kren

€ 7,90 / 5,90

EIER SCHWAMMERLNUDELN 4 STÜCK VEGETARISCH

Al dente gekochte Eierschwammerltascherl auf Spinatspiegel, mit sonnengetrockneten Tomaten

€ 7,90 / 5,90

AMBROZY'S SÜßE SEITE

NOUGAT TRIFFT MARZIPAN

1x Flaumige Nougatknödel im Krokantmantel, auf Himbeergrütze

1x Geeiste Creme von Marzipan & Mohn, mit Schokoladehaube & Orangen - Hippen

€ 6,10

WAFFEL & KIRSCHEN

Lauwarme Waffel garniert mit Vanilleeis & Kirschkompott, dazu Haselnußschaum & Kardamomzucker

€ 5,20

SCHEITERHAUFEN & ZIMT

Soufflierter Scheiterhaufen auf Vanillesauce, mit Apfelespuma & Zimteis

€ 5,40

MARILLENPALATSCHINKEN 2 STÜCK

mit Oma's Marillenmarmelade auf Wunsch auch mit einer Kugel Eis

€ 3,80 / 1,90

WALDVIERTLER MOHNUDELN „DAS ORIGINAL“

Erdäpfelschupfnudeln in Butter, Honig & Mohn geschwenkt, mit Zwetschkenröster oder Sauerkraut

€ 5,20 / 3,70

SCHOKOLADE & MANDARINE

Luftiges Schokoladesoufflé mit flüssigem Kern, auf Mandarinen-glace, dazu Schokoladeschaum & Pistaziensorbet

€ 5,80

MALAKOFFTORTE MIT SCHLAGOBERS

€ 2,80

EISIGE LECKEREIEN

PISTAZIEN & KIRSCHKE

Cremiges Pistazieneis / lauwarmes Kirschragout / Haselnußschaum

€ 5,10

HEIßE LIEBE

Cremiges Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers

€ 4,10

MANDARINEN - TRAUM

Cremiges Zimt- & Pistazieneis / Mandarینگlace / Schokoladeschaum

€ 5,10

ZWETSCHKEN – MOHN COUPE

Köstliches Zimt-, Pistazien- & Vanilleeis / hausgemachter Zwetschkenröster / Mohn / Schlagobers

€ 5,10

APFEL – ZIMT BECHER

Cremiges Zimt- & Vanilleeis / frische Äpfel / Karameltopping / Apfelespuma

€ 5,10

COUPE DÄNEMARK

Cremiges Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers

€ 3,80

EISKAFFEE

Cremiges Vanilleeis / Kaffee / Schlagobers

€ 4,10

LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO TRIFFT MOUSSE

Kleiner Espresso / kleines Schokolade- oder Haselnussmousse

€ 2,80

MELANGE

€ 2,20

VERLÄNGERTER

€ 2,20

HÄFERLKAFFEE

€ 2,50

CAPPUCCINO MIT SCHLAGOBERS

€ 2,80

GROBER BRAUNER

€ 2,80

KLEINER BRAUNER

€ 1,90

HEIßE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS

€ 3,-

LATTE MACCHIATO

€ 3,-

WALDVIERTLER HAUSBRÄNDE

MARILLEN-, KRIECHERL- ODER WILLIAMSBRAND 2 cl

€ 2,40

VOGELBEER- ODER HIMBEERGEIST 2 cl

€ 2,80