

AMBROZY
Wirtshaus *trifft* Kochkunst

AMBROZYS **W**OCHENBLATT

APERITIF: Frizzante vom Gelben Muskateller Weinhof Edlinger € 4,20

APERITIF ALKOHOLFREI: Eisgekühlter **Prisecco** mit Grüntee trifft Wiesenobst € 4,80

AMBROZY TRIFFT



BIO SCHLEDERWAMPERL HELLES vom Fass 1/3 l € 4,40

SCHAFKÄSE / MARILLE / BASILIKUM

Cremiges Schafkäse – Panna Cotta auf Marillen – Gazpacho mit Thaibasilikum & Minzschaum

€ 12,50

KAROTTEN - MARILLENSÜPPCHEN

mit knusprigem Falafelbällchen

€ 7,50

SCHWAMMERL CORDON BLEU

Gebackenes Karreeschnitzel gefüllt mit Schwammerl, Zwieberl, Speck & Kräuter dazu

Erdäpfel - Blattsalat & Knoblauchdip

€ 19,90

SCHWAMMERL - ROSTBRATEN

Kurz gebratener Rostbraten in cremiger Schwammerlsauce mit frischen Kräutern,

Erdäpfelknödeln & knusprigem Zwiebel

€ 26,90

PANCAKE / MARILLE / SAUERRAHM

Flaumige Pancakes mit Marillen – Tonkabohnen - Kompott & hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 10,80

AMBROZY'S **C**RAZYCHEFMENÜ (erhältlich **nur Tischweise** von Do. bis Sa. 16.30 bis 19.15 Uhr)

koste dich in 4 Überraschungsgängen durch die kulinarische Welt unseres Chef's € 64,--

Austro **T**apas kleine Appetitanreger

OFENFRISCHES KNUSPRIGES BIO SAUERTEIGBROT 15 min. Vorfreude

mit veganer Leberpastete **oder** Räucherspeckbutter

€ 6,--

BBQ SAIBLING / ZITRONEN / GURKEN

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit Waldviertler Whiskey – BBQlack, Zitronen – Eisteegel, Gurkensalat & Granola

€ 14,90

SCHAFKÄSE / KOHLRABI / DILLE vegetarisch

Schafkäse – Kohlrabi Mille-feuille mit Apfel – Staudensellerieaufguss, Wildkräutersalat, Dillöl & Waldbeerkick

€ 10,90

BRAT'L FRÜHLINGSROLLE

Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinsbrat'l, Gemüse & Kren, auf Krautsalat, mit Brat'ldip & Gurkelrelish

€13,-- / 11,--

DER LEGENDÄRE GEBACKENE ERDÄPFELSALAT vegetarisch

mit hausgemachter Mayonnaise, Senfkaviar & eingerexten roten Zwiebeln

€ 9,--

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl **oder** Leberknödel

€ 5,20

AMBROZY'S **S**ALATBLATT

BBQ RIBS / W4 COLESLAW / ANANAS

24h Sous vide gegarte Ripperl gebraten & glasiert auf Waldviertler Coleslaw mit Ananas – Chili - Salsa

€ 17,80

WALDVIERTLER CAESAR SALAT mit **oder** ohne Crispy Hanf Hendlstreifen

Waldviertler Bio Blattsalat, knuspriger Knoblauch, Braterdäpfelwürferl, gehobelter Knoblauchkäse & Caesardressing

€ 14,90 vegetarisch € 18,90 mit Hendlstreifen

VEGETARISCH & **V**EGAN

VEGAN GEBACKENE WALDVIERTLER BIO EDELPILZE vegan

Waldviertler Bio Edelpilze aus der Nachbarschaft vegan paniert & frittiert mit veganer Sauce Tatare

€ 18,90

POLENTA / LIEBSTÖCKL / PARADEISER vegetarisch

Knusprige Polenta – Liebstöckl - Bällchen auf Paradeiser - Zucchini-ragout

€ 16,50

ERDÄPFELTRILOGIE auf Wunsch auch ohne Bratensaft **oder** glutenfrei

1x Erdäpfelpuffer auf Cremespinat & Spiegelei

1x Erdäpfelknödel mit Bratensaft & Krautsalat

1x Ofenkartoffel mit Knoblauchrahm

€ 15,--

GEBACKENE DAUERBRENNER

SCHWEINSSCHNITZEL oder SCHWEINS - CORDON BLEU

€ 15,40 / 13,40

€ 17,40 / 15,40

HÜHNERSCHNITZEL

€ 17,40 / 15,40

serviert mit gemischtem Salat

Zusätzliche Beilagen **auf Wunsch**: Petersilienkartoffel, Bratkartoffel, Pommes, Reis € 5,--

WALDVIERTLER DELIKATESSEN

2ERLEI VOM WALDVIERTLER WEIDERIND

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

€ 28,90 / 26,90

RINDFLEISCH WEICH & KNUSPRIG

1x Gekochtes Rindsgustostückerl, Erpfipuffer & Wurzelgemüse

1x Gebackener Rostbraten, Schnittlauchsauce & Erdäpfelsalat

€ 25,50

GROßMUTTER'S ZWIEBELROSTBRATEN

Gedünstete Beiried, knuspriger Röstzwiebel, Bratkartoffeln & gemischter Salat

€ 25,50

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

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

€ 15,80 / 13,80

AMPROZY
Wirtshaus *Trüffl* Kochkunst

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

KARPFEN TRIFFT KRÄUTERGARTEN

Knusprig gebackenes Bio Karpfenfilet im Fenchel - Kräutermantel mit Dill - Gurkensalat & Schnittlauchsauce

€ 25,80 / 23,30

FORELLE / ROTE RÜBEN / MINZE / JOGHURT

Gebratenes Forellenfilet auf flaumigen Roten Rüben - Gnocchi mit grünen Bohnen & roten Zwiebel, dazu Joghurt - Minzschaum

€ 28,90 / 26,40

DU BIST WIE DU ISST...

AMBROZY'S STEAK CUT DER WOCHE

Genieße jede Woche erlesene Steakvarianten aus unserem hauseigenen Dry Ager

WÄHLE DEINE BEILAGEN € 5,-- PRO BEILAGE

Süßkartoffel – Pommes | Erdäpfel – Speckgröst'l | Käsemacher's Knofikäse – Pommes |

Erdäpfelpuffer | Speck – Bohnen | Zwiebelringe | kleiner Waldviertler Caesarsalat | Coleslaw

WÄHLE DEINE HAUSGEMachten DIPS € 3,-- PRO DIP

BBQsauce | Knoblauchrahm | Geeiste Nussbutter | Pfefferrahmsauce | Ananas – Chili – Salsa | Gurkelrelish

BIO GRILLHENDLHAXL "ASIA STYLE"

Knusprig gebratene Bio Hendlkeule auf knackigen Erbsenschoten, Fisolen &

Pak Choi aus dem Wok dazu gedämpfter Duftreis

€ 23,90

AMBROZY
Wirtshaus trifft Kochkunst

AMBROZY'S **S**ÜßE **S**EITE

HOLLER / MOHN / VANILLE

Saftiger Mohnkuchen mit erfrischender Topfencreme,
Hollerkoch & cremigen Bio Vanilleeis

€ 10,80

SCHOKOLADE / PISTAZIEN / PFIRSICH

Knusprige Schokotarte gefüllt mit cremiger Pistazienganache,
weißem Pfirsichsorbet, geröstetem Kadaifi & Schokoaufluss

€ 12,90

MOHNNUEDELN „DAS ORIGINAL“

Erdäpfelschupfnudeln in Butter, Honig & Mohn geschwenkt,
mit Zwetschenröster

€ 10,80 / 8,80

MALAKOFFSCHNITTE

mit Schlagobers & Schokoladensauce

€ 5,--

HAUSGEMACHTES WALDVIERTLER

MAGNUM " SUMMER EDITION"

Cremiges Popcorneis mit Karamellkern,
umhüllt von knackiger Milkschokolade & Popcorn

€ 6,10

FÜR VEGANE DESSERTS FRAGEN SIE

BITTE UNSER SERVICETEAM !

EISIGE **L**ECKEREIEN

DUBAI - SCHOKOLADEBECHER

Cremiges Bio Schokoladeeis / Pistaziencreme / Schlagobers / knuspriges Engelshaar

€ 9,50

ZWETSCHKEN - MOHN COUPE

Cremiges Bio Mohn-, Schoko- & Vanilleeis / Zwetschenröster / Mohn / Obershauberl

€ 9,50

PFIRSICH - MELBA 4.0

Cremiges Bio Vanilleeis & Pfirsichsorbet / Himbeeren / Mandelsplitter / Schlagobers

€ 9,50

CRAZY CHEF KARAMELL DELUXE

Bio Vanilleeis & Popcorneis/ **richtig viel** Karamellsauce / Obershauberl

€ 9,50

VANILLE – HOLLER GENUSS

Erfrischendes Bio Schokoladeeis & Bio Vanilleeis / Hollerkoch / Obershauberl

€ 9,50

EISIGER PFIRSICH PROSECCO

Eisgekühlter Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Pfirsichsorbet
& frischer Minze

€ 7,50

BIO **E**ISSORTEN:

Bio Erdbeer-, Vanille-, Schokolade- & Waldviertler Mohneis

hausgemachtes Pfirsichsorbet, Popcorneis

1 Kugel € 2,80

EISWAFFERL € 2,--

LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

MELANGE ODER VERLÄNGERTER

€ 3,60

HÄFERLKAFFEE

€ 4,--

CAPPUCCINO OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 4,--

€ 4,40

GROßER BRAUNER KLEINER BRAUNER

€ 4,20

€ 3,20

HEIßE SCHOKOLADE OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 3,80

€ 4,20

LATTE MACCHIATO

€ 4,60

AFFOGATO KLEINER ESPRESSO MIT EINER KUGEL BIO VANILLEEIS

€ 6,--

WALDVIERTLER HAUSBRÄNDE & LIKÖRE

MARILLEN-, KRIECHERL- ODER WILLIAMSBRAND

2 CL ODER 4 CL

VOGELBEER-, MOHN- ODER HIMBEERGEIST

2 CL ODER 4 CL

WEICHSEL-, WALNUSS- ODER HOLLERLIKÖR

2 CL ODER 4 CL

LIEBE GÄSTE, LEITUNGSWASSER IST KOSTBAR!

Daher erlauben wir uns, auch die Konsumation von Leitungswasser zu verrechnen!

BIERIGES

SCHREMSEK PREMIUM VOM FASS

Waldviertler Landkorn und ausgewählter Aromahopfen verleihen diesem Premium seine elegante Hopfennote und sein feines Aroma.
Alkohol 5,1% Vol.

SCHREMSEK DOPPELMALZ 0,5 L FLASCHE

Freunde dunklen Bieres schätzen es wegen seines würzigen Aromas und seines leicht malzigen Geschmacks.
Alkohol 4,6 % Vol.

HOPFENSPINNEREI "SCHLEDERWAMPERL" VOM FASS

DIE BIO BIER - MANUFAKTUR AUS DEM WALDVIERTEL

Waidhofner Schlederwamperl

Hell, herb, hopfenaromatisch, passt überall wo Bier gefragt ist
Alkohol 5,4 % Vol.

FRANZISKANER WEIßBIER 0,5 L FLASCHE

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

BUDWEISER ALKOHOLFREI 0,5 L FLASCHE

alkoholfreies Helles

VINOTHEK

In unserer Vinothek wartet ein abwechslungsreiches Weinsortiment auf dich! Von leichten Weißweinen bis kräftigen Rotweinen, wir haben für jeden Geschmack etwas auf Lager!

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