

AMBROZY
Wirtshaus *trifft* Kochkunst

AMBROZYS **W**OCHENBLATT

BARITA SMASH mit Orangen, Minze & Eis aufgegossen mit **Le Tribute Ginger Ale** € 8,90

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

AMBROZY TRIFFT



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

PULLED BEEF & BÄRLAUCH

Pulled Beef Wrap mit Paradeisersalat mit Bärlauch - Aioli & Radieschen

€ 11,50

BÄRLAUCHSUPPE & TINTENFISCH

Schaumiges Bärlauchsüppchen mit knusprigen Calamari fritti

€ 7,20

ZANDER & BÄRLAUCH

Gebratenes Zanderfilet auf Erdäpfel - Bärlauchpüree mit Speckfisolen & Paradeiserbutter

€ 22,90

BÄRLAUCH - PIPHENDL

Gegrillte Landhendlbrust auf cremigen Bärlauch - Pappardelle mit jungen Karotten & Knofichips

€ 21,90

SCHOKOLADE / RHABARBER / MINZE

Cremiges weißes Schokolademousse auf Erdbeer - Limettensalat mit hausgemachtem Rhabarber - Minzsorbet

€ 11,80

AMBROZY'S **C**RAZYCHEFMENÜ (erhältlich Abends nur tischweise von 16.30 bis 19.15 Uhr)

koste dich in 4 Überraschungsgängen durch die kulinarische Welt unseres Chef's € 58,--

Austro Tapas kleine Appetitanreger

EINE WELTNEUHEIT "AMBROZY'S DURCHBRUCH" :-)

DER GEBACKENE ERDÄPFELSALAT

mit hausgemachter Mayonnaise, Senfkaviar & eingerexten roten Zwiebeln

€ 9,-

STEINPILZ - WAN TAN vegetarisch

Knusprige Wan Tans gefüllt mit Steinpilzen & frischen Kräutern, auf Petersilpesto mit süß - saurer Knoblauchsauce

€ 10,90

BRAT'L FRÜHLINGSROLLE

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

€ 12,80 / 10,80

DRY AGED RINDERCARPACCIO "DELUXE"

Hauch dünne Scheiben vom rohen dry aged Rinderfilet mit Käsemacher's Trüffelkäse,
gebeizte Bio Eidotter & 9-jähriger Aceto Balsamico vom der Manufaktur Pecoraro aus Klosterneuburg

€ 16,50

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl **oder** Leberknödel

€ 5,-

AMBROZY
Wirtshaus *Trüffel* Kochkunst

AMBROZY´S **S**ALATBLATT

CRISPY HANF CHICKEN SALATMIX

Knusprig gebackene Hühnerfiletstreifen im Hanf - Pankomantel, auf Curry - Waldorfsalat mit Apfel - Sweet Chili Dip

€ 17,90

WALDVIERTLER BAUERNSALAT (Dieser Salat besteht ausschließlich aus Waldviertler Produkten) vegetarisch

Knackiger Blattsalat, Käsemacher´s Schafkäse, Wanenhof´s Zwetschkenessig, geröstetes Bauernbrot, gerechte Birnen, Walnussöl

€ 16,80

VEGETARISCH & **V**EGAN

ERDÄPFEL - TOFU - GULASCH vegan (Waldviertler Tofu von der Familie Klutz aus Raabs /Thaya)

Bio Erdäpfel - Gulasch nach Oma´s Rezept, verfeinert mit Waldviertler Tofu & Erdäpfel - Knofichips

€ 17,80

ROTE RÜBEN KNÖDEL

Flaumige Rote Rüben Knödel auf Lauchgemüse, mit brauner Butter & geriebenem Asmonte Käse

€ 16,50

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

1x Erdäpfelpuffer auf Cremespinat & Spiegelei

1x Erdäpfelknödel mit Bratensaft & Krautsalat

1x Ofenkartoffel mit Knoblauchrahm

€ 14,80

GEBACKENE **D**AUERBRENNER

SCHWEINSSCHNITZEL oder **SCHWEINS - CORDON BLEU**

€ 15,20 / 13,20

€ 17,20 / 15,20

HÜHNERSCHNITZEL

€ 17,20 / 15,20

serviert mit gemischtem Salat

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

WALDVIERTLER **D**ELIKATESSEN

ZERLEI VOM WALDVIERTLER WEIDERIND

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

€ 28,50 / 26,50

RINDFLEISCH WEICH & KNUSPRIG

1x Gekochtes Rindsgustostückerl, Erpfipuffer & Wurzelgemüse

1x Gebackener Rostbraten, Schnittlauchsauce & Erdäpfelsalat

€ 25,-

GROßMUTTER´S ZWIEBELROSTBRATEN

Gedünstete Beiried, knuspriger Röstzwiebel, Bratkartoffeln & gemischter Salat

€ 25,-

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

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

€ 15,80 / 13,80

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

BIO KARPFFEN / SCHWARZBROT / SPITZKRAUT (Waldviertler Bio Karpfen von der Teichwirtschaft Fischer Ankern aus Kirchberg am Walde)

In Schwarzbrotpanko gebackenes Karpfenfilet, auf knackigem, asiatisch marinierten Spitzkraut & Duftreis aus dem Wok

€ 24,80 / 22,30

SAIBLING / SPECK / MAIS / POLENTA

Gebratenes Saiblingsfilet auf flaumigen Polenta - Gnocchi mit Mais, Speck & Kohlsprossen, dazu geeiste Nussbutter

€ 28,60 / 26,10

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 Trüffelkäse - Pommes,
Erdäpfelpuffer, Speck - Bohnen, Zwiebelringe

WÄHLE DEINE HAUSGEMACHTEN DIPS € 3,-- PRO DIP

BBQ Sauce, Essiggurkerrelish, Geeiste Nussbutter, Pfefferrahmsauce,
Kukuruz - Chili - Salsa, Petersil - Wasabimayo

ENTEN / SHIITAKE / SESAM / X.O. SAUCE (X.O. Sauce ist eine Chinesische Würzsauce "Umami Pur")

(Unsere Shiitakepilze kommen von der Waldviertler Bio Edelpilzzucht aus Albrechts)

Knusprig gebratenes Entenhaxl auf Shiitakepilzen, knackigem Lauch,
gerösteten Sesam & japanischen Udonnudeln, verfeinert mit X.O. Sauce

€ 29,90

AMBROZY'S **S**ÜßE **S**EITE

APFEL / VANILLE / KARAMELL

1x Flaumiger Vanillekuchen mit Apfelsorbet & Salzkaramell
1x Vanille Creme Brûlée mit Karamellkruste & Apfelchutney

€ 14,50

GERMKNÖDEL / WEIßE SCHOKOLADE / MOHN vegan

Flaumige, hausgemachte Germknödel, gefüllt mit
weißer Schokolade & Mohn, dazu Himbeer - Vanillesauce

€ 10,90

MOHNUDELN „DAS ORIGINAL“

Erdäpfelschupfnudeln in Butter, Honig & Mohn geschwenkt,
mit Zwetschkenröster

€ 10,50 / 8,50

MALAKOFFSCHNITTE

mit Schlagobers & Schokoladensauce

€ 4,80

HAUSGEMACHTES WALDVIERTLER

MAGNUM " WINTER EDITION"

Cremiges Lotus - Keks - Eis mit Mandarinenkern, umhüllt
von knackiger Vollmilchschokolade & Keks - Crunch

€ 5,-

EISIGE **L**ECKEREIEN

APFEL - VANILLEBECHER

Hausgemachtes, cremiges Apfelsorbet & Vanilleeis / Apfelsalsa / Schlagobers

€ 8,90

ZWETSCHKEN - MOHN COUPE

Cremiges Mohn-, Schokolade- & Vanilleeis / Zwetschkenröster / Mohn / Obershauberl

€ 8,90

SCHOKO - MANDARINEN TRAUM

Cremiges Schokoeis & Mandarinsorbet / Schokosauce / Mandelsplitter / Schlagobers

€ 8,90

CRAZY CHEF KARAMELL DELUXE

Vanilleeis / **richtig viel** Karamellsauce / Obershauberl

€ 8,90

VANILLE - HIMBEER GENUSS

Erfrischendes Mohnis & Vanilleeis / Vanille - Himbeersauce / Obershauberl

€ 8,90

EISIGER MANDARINEN PROSECCO

Eisgekühlter Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Mandarinsorbet
& frischer Minze

€ 7,-

EISSORTEN:

Vanille-, Schokolade- & Waldviertler Bio Mohnis

hausgemachtes Apfelsorbet & Mandarinsorbet

1 Kugel € 2,50

EISWAFFERL € 2,-

LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

MELANGE ODER VERLÄNGERTER

€ 3,40

HÄFERLKAFFEE

€ 3,80

CAPPUCCINO OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 3,80

€ 4,20

GROßER BRAUNER KLEINER BRAUNER

€ 4,--

€ 3,--

HEIßE SCHOKOLADE OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 3,60

€ 4,--

LATTE MACCHIATO

€ 4,40

WALDVIERTLER HAUSBRÄNDE & LIKÖRE

MARILLEN-, KRIECHERL- ODER WILLIAMSBRAND

2 cl € 3,80

VOGELBEER-, MOHN- ODER HIMBEERGEIST

2 cl € 4,00

WEICHEL-, WALNUS- ODER HOLLERLIKÖR

2 cl € 3,60

LIEBE GÄSTE, LEITUNGSWASSER IST KOSTBAR!

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

BIERIGES

SCHREMSENER PREMIUM VOM FASS

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

SCHREMSENER 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!