

**A**MBROZY  
Wirtshaus *trifft* Kochkunst

## **A**MBROZYS **W**OCHENBLATT

**APERITIF: Rosé Frizzante Weingut Gruber € 4,40**

**APERITIF ALKOHOLFREI: Eisgekühlter Prosecco mit Mirabellen & Zitronenverbene € 4,80**

---

**NEU CORAVIN - WEIN DES MONATS NEU**

**WEINHOFMEISTEREI HIRTZBERGER** Grüner Veltliner Smaragd 17 **Ried Kollmütz** 14 % vol. 1/8 l **€ 11,80**

Coravin ist ein Weinflaschenöffnungssystem, das es ermöglicht, Wein aus einer Flasche zu entnehmen, ohne den Korken zu entfernen.

---

**GARNELE TRIFFT PUFFER** JE 2 STÜCK

Garnelen im Teigmantel & Erdäpfelpuffer mit hausgemachten Dipsaucen

**€ 12,90**

**SELLERIE - BIRNENSUPPE**

Cremige Sellerie – Birnensuppe mit Erdäpfel, Speck & Thymian

**€ 7,80**

**WILDRAGOUT & WALDVIERTLER PILZE**

Feines Wildragout mit Waldviertler Edelpilzen, knusprigen Krokettchen & Preiselbeer - Rotweinsbirne

**€ 19,80**

**KNUSPRIGE RINDSROULADE**

Gebackener Rostbraten gefüllt mit Speck, Wurzelgemüse, Gurkerl & Kräutern dazu Erdäpfelsalat & Schnittlauchdip

**€ 22,80**

**MANDELKUCHEN MEDIUM** 15 Min. Vorfreude

Hausgemachtes Mandelsoufflé mit flüssigem Kern an Zwetschkenröster & Bio Mohnreis

**€ 12,90**

---

**AMBROZY TRIFFT**



**BIO SCHLEDERWAMPERL HELLES** vom Fass 1/3 l **€ 4,80**

## **Austro Tapas** kleine Appetitanreger

### **LANGOS & PULLED BEEF**

Hausgemachter Mini-Langós mit zart geschmortem Pulled Beef, frischem Paprikasalsa, Jungzwiebel & einem Hauch Knoblauch

€ 12,90

### **WALDVIERTLER RÜBEN-ZIEGENKÄSE-TARTE**

Knusprige Kräuter Tarte mit 2erlei roten Rüben, cremigem Ziegenkäse & gebrannten Haselnüssen

€ 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

€ 5,50

## **A**MBROZY'S **S**ALATBLATT

### **SCHAFKÄSE - WEICHSEL - SALAT** Vegetarisch

Goldiger Schafkäse im knusprigen Filoteig, auf Blattsalat, mit Weichselsalsa, Mohn - Miso - Dressing & Nüssen

€ 17,20

### **HOLLER / HANF / HENDL**

Knusprig gebackene Hühnerfiletstreifen im Hanf - Pankomantel, auf Bio Superschmelz Kohlrabi – Erbsen - Apfelsalat, mariniert mit Holunderblüten - Vinaigrette dazu Granny Smith - Chilligel

€ 18,90

## **V**EGETARISCH & **V**EGAN

### **VEGAN GEBACKENE WALDVIERTLER BIO EDELPILZE**

Goldbraun ausgebackene Bio Edelpilze aus Albrechts, vegan paniert  
serviert mit veganer Sauce Tatare, Kräutern & Zitrone

€ 18,90

### **BIO OFENERDÄPFEL & BRENNER'S WALDVIERTLER BIO LINSEN**

Bio Ofenerdäpfel mit Linsensugo, geräuchertem Sauerrahm & knusprigem Zwiebel

€ 13,90

## GEBACKENE DAUERBRENNER

SCHWEINSSCHNITZEL oder SCHWEINS - CORDON BLEU

€ 15,50 / 13,50

€ 17,90 / 15,90

HÜHNERSCHNITZEL

€ 17,50 / 15,50

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, Apfelkren & Cremespinat

€ 28,90 / 26,90

### RINDFLEISCH WEICH & KNUSPRIG

1x Gekochtes Rindsgustostückerl, Erpfipuffer & Wurzelgemüse

1x Gebackener Rostbraten, Schnittlauchsauce & Erdäpfelsalat

€ 25,90

### GROßMUTTER'S ZWIEBELROSTBRATEN

Gedünstete Beiried, knuspriger Röstzwiebel, Bratkartoffeln & gemischter Salat

€ 25,90

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

Der traditionelle Schweinsbraten im Natursaft 1 mit Waldviertler Erdäpfelknödeln & gemischtem Salat

€ 16,50 / 14,50

## **F**ISCHERS **F**RITE **F**ISCHT **F**ISCHE **F**ISCHE

### **KARPFEN / SCHWARZBROT / SCHWARZER KNOBLAUCH**

In Schwarzbrotbrösel knusprig gebackenes Bio Karpfenfilet auf Bratkartoffel  
mit Schwarzer Knoblauch – Balsamicocreme & Kräuter - Zitronenmayo

€ 25,80 / 23,30

### **GRÜNES HECHT CURRY**

Zarte Hechtstücke, sanft pochiert in frischer, grüner Currysauce mit Kokos & Limette  
dazu knackige Bio Karotten & Erbsenschoten, serviert mit duftendem Jasminreis

€ 22,90

## **A**MBROZY'S **S**TEAK **C**UT **D**ER **W**OCHE

Genieße jede Woche erlesene Steakvarianten aus unserem **hauseigenen Dry Ager**

### **WÄHLE DEINE BEILAGEN € 5,-- PRO BEILAGE**

Käsemacher's Selchkäse – Pommes | Süßkartoffel – Pommes | Erdäpfelpuffer | Speck – Bohnen  
Zwiebelringe | Knoblauch - Bratkartoffel | Bauernsalat mit Blattsalat, Erdäpfel, Speck & Mohn

### **WÄHLE DEINE HAUSGEMACHTEN DIPS € 3,-- PRO DIP**

BBQsauce | Paprikasalsa | Pfefferrahmsauce | Trüffelbutter | Apfel – Sweet Chili

## AMBROZY'S SÜßE SEITE

### WALDVIERTLER SNICKERS

Hausgemachter Nussriegel mit Karamell - Walnüssen, umhüllt von dunkler Schokolade, dazu Mädesüßcreme & Bio Walnusseis

€ 11,90

### NOUGAT / BIRNE / BROT

Cremiges Nougatmousse mit hausgemachtem Birnensorbet & Schwarzbrot - Crunch

€ 10,80

### MOHNNUEDELN „DAS ORIGINAL“

Erdäpfelschupfnudeln in Butter, Honig & Mohn geschwenkt, mit Zwetschkenröster

€ 11,-- / 9,--

### MALAKOFFSCHNITTE

mit Schlagobers & Schokoladensauce

€ 5,50

## EISIGE LECKEREIEN

**BIRNEN NUSS GENUSS** Cremiges Bio Walnusseis & Birnensorbet mit Honignüssen, Schokoladesauce & Schlagobers

€ 9,80

**CRAZY CHEF KARAMELL DELUXE** Bio Vanilleeis mit richtig viel Karamellsauce & Obershauberl

€ 9,80

**ZWETSCHKEN - MOHN COUPE** Cremiges Bio Walnuss-, Schoko- & Vanilleeis mit Zwetschkenröster, Mohn & Obershauberl

€ 9,80

**EISIGER BIRNEN PROSECCO** mit einer Kugel hausgemachtem Birnensorbet & frischer Minze

€ 7,80

**BIO EISSORTEN:** Vanille-, Schokolade-, Walnuss & hausgemachtes Birnen & Erdbeersorbet

1 Kugel € 2,80

**AMBROZY**  
Wirtshaus *Trüffel* Kochkunst

## LAVAZZA KAFFEESPEZIALITÄTEN

### MELANGE ODER VERLÄNGERTER

€ 3,80

### HÄFERLKAFFEE

€ 4,40

### CAPPUCCINO OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 4,40

€ 4,80

### GROßER BRAUNER KLEINER BRAUNER

€ 4,80

€ 3,80

### HEIßE SCHOKOLADE OHNE ODER MIT SCHLAGOBERS

€ 4,40

€ 4,80

### LATTE MACCHIATO

€ 5,20

### 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

### WEICHEL-, 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

### 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!**