AMBROZY

Wirtshaus trifft Kochkunst

AMBROZYS WOCHENBLATT

APERITIF: FIPS **Rosè Frizzante Weingut Edlinger** **€** 5,--

NULL BOCK alkoholfreier prickelnder weißer Traubensaft mit grünen Tee **WG Schwarzböck** **€** 5,20

AMBROZY TRIFFT MAXBIER

LIEBHABÄR MÄRZEN vom Fass 1/3 l **€** 4,80

GANSL EIN MAL EINS

1x Mini – Brioche – Burger mit Pulled Gansl & Rotkraut Cole Slaw

1x Knuspriges Gansl - Glückskeks auf Orangen - Sojadip

1x Pastete von der Ganslleber mit Karamellkruste & Preiselbeereis

€ 18,90

GANS CREMIG

Gansleinmachsuppe mit Wurzelgemüse & flaumigen Kastanien - Riegel

€ 7,50

GANS LEBER

Die klassische gebackene Gänseleber auf Sellerie – Birnensalat, Walnuss – Mayonnaise & Cranberries

€ 18,50 / 16.50

GANS KLASSISCH (Brust **oder** Haxl)

Cross gebratenes Gansl, im Natursaft´l mit Erdäpfelknödeln, Apfel – Rotkraut & glasierten Maroni

€ 32,90

MARONI / SCHOKOLADE / WEICHSEL

Cremiges Maroni Panna Cotta mit Schokoladeschaum & hausgemachten Weichselsorbet

€ 11,50

AMBROZY´S CRAZYCHEFMENÜ (erhältlich **nur Tischweise** von Do. bis Sa. 16.30 bis 19.15 Uhr)

koste dich in 4 Überraschungsgängen inkl. Brot, Küchengrüßen & Süßen Ausklang durch die kulinarische Welt unseres Chef´s **€** 78,--

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

AMBROZY
Wirtshaus Kochkunst

Ambrozy´s Salatblatt

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 - Chiligel

€ 18,90

Vegetarisch & Vegan

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** **Hühnerschnitzel**

€ 15,50 / 13,50 € 17,90 / 15,90 € 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´l mit Waldviertler Erdäpfelknödeln & gemischtem Salat

€ 16,50 / 14,50

AMBROZY

Wirtshaus trifft Kochkunst

Fischers Fritze Fischt Frische Fische

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

Ambrozy´s Steak Cut Der Woche

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

Wähle Deine Beilagen € 5,-- pro Beilage

Käsemacher´s Selchkäse – Pommes **I** Süßkartoffel – Pommes **I** Erdäpfelpuffer **I** Speck – Bohnen

Zwiebelringe **I** Knoblauch **-** Bratkartoffel **I** Bauernsalat mit Blattsalat, Erdäpfel, Speck & Mohn

Wähle Deine Hausgemachten Dips € 3,-- pro Dip

BBQsauce **I** Paprikasalsa **I** Pfefferrahmsauce **I** Trüffelbutter **I** 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

Mohnnudeln „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 trifft 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

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

Schremser Premium vom Fass

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

Schremser Doppelmalz 0,5 l Flasche

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