

# Landgasthaus - Winzerstüberl



## SPEISEKARTE



### ZU BEGINN

Erdäpfel - Strudelteigtascherl mit Kräuterrahm und gebratener Speck € 6,80

Carparccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan € 8,80

Räuchersaibling auf Erdäpfelrösti und Kräutertopfen € 6,50

Schaf & Ziege: Schafkäse im Speck gebraten mit Ziegenkäsebällchen und Käse-Oliven € 6,80

Klare Rindsuppe mit Einlage € 3,20

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons € 3,90

### SALAT MAL ANDERS

Haussalat: gemischte Salate mit gebratenen Hühnerfilets, Scampis und Knoblauch € 9,50

Winzersalat: Blatt - und Erdäpfelsalat mit gebackener Hühnerbrust und Kürbiskernöl € 8,90

Fischsalat: gebratene Fischfilets auf Blattsalat mit Bsilikumpesto € 8,80

### OHNE FLEISCH GEHT'S AUCH

Gemüsepfanne: frisches Gemüse mit Nudeln, Kräutern und Käse gratiniert € 8,90

Spinattascherl: mit Blattspinat und Feta gefüllte Erdäpfeltascherl mit Parmesansauce € 8,90

### GEGRILLT UND GEBRATEN

Grillspiess: Schweinskarree mit Speck / Zwiebel / Paprika, Knoblauchbutter, Pommes frites, frisches Gemüse € 11,20

Pfefferfilet: Schweinefilets rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten, frisches Gemüse € 14,60

Gratinierte Nudelpfanne: gebratene Hühnerfiletstreifen auf Kräuternudeln mit Käse gratiniert, dazu Blattsalat € 11,20

Pfeffersteak: Schnitte vom Rindsfilet medium gebraten auf Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffel und frisches Gemüse € 19,80

Winzerkotlett - Schweinkotlett mit Schinken, Knoblauch und Käse gratiniert, dazu Pommes frites € 9,20

Schweinsmedaillons im Speckmantel rosa gebraten mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse € 14,60

Huhn mit Ananas: Hühnerfilet mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert, dazu Reis und frisches Gemüse € 11,20

### GEBACKENES

Knuspriges Backhenderl mit Erdäpfel - Gurkensalat € 11,20

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel € 13,50

Hühnerbrustfilet in Sesampanier mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren € 11,20

### AUS DEM WASSER

Frischer Saibling gebraten in Butter und Knoblauch, Petersilerdäpfel, Blattsalat € 15,80

Peterfischfilet in Kürbiskernpanier, Erdäpfel - Vogerlsalat € 11,80

FISCH FÜR ZWEI: gebacken: Forelle mit Mandeln, Petersfisch in Kürbiskernen, Zander, Kabeljau in Sesam, Petersilerdäpfel,  
Sauce Tartare, 2 Beilagensalat nach Wahl € 29,-

### SÜSSER ABSCHLUSS

Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade 1 Stk. € 2,20

Nougatknödel mit Beerenragout € 5,20

Warmes Mohnörtchen mit Hollerkoch und Vanillesauce € 5,20

Wachauer Marillentascherl mit Marillensorbet € 5,20

Topfennockerl mit Beerenragout € 4,80

\*\*\* Mehlspeisen nach Tagesangebot \*\*\*

\*\*\* Eis nach Saison \*\*\*



# TAGESKARTE

## AUSZUG AUS UNSEREN TAGESTIPPS

( Änderungen vorbehalten)

Hausgemachte Leberpastete im Glas (auch zum Mitnehmen)

Basilikumnudeln mit gebratenen Garnelenspieß

Gebratene Blunznradl mit Rieslingkraut und Röstkartoffel

Cremesuppe nach Saison

Beiriedschnitte vom Jungrind (dry aged) auf Erdäpfel - Pilzgröstl

Frischlingsrücken rosa gebraten auf Tagesgemüse und Grammelroulade

Waldviertler Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Zander & Gratin: Zanderfilet gebraten auf Ratatouille und Erdäpfelgratin

Hausgemachte Grammeltascherl auf Rieslingkraut

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Röstkartoffel und Blattspinat

Geschmorter Rehschlägel mit Eierschwammerl, Serviettenknödel und Rotkraut

Walnußtörtchen mit Weichselragout und Walnußeis

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster

Apfeltiramisu mit Kompott

[zurück auf die Website](#)