



## KALTE SPEZIALITÄTEN

<b>Beef Tatar</b> A, G, O	* 16,20
Senfmayonnaise   Schalotten   Butter   getoastetes Sauerteigbrot	** 19,20
<b>Roastbeef</b> G, M	16,80
marinierter Kürbis	
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> G, M	14,90
Oberskren	
<b>Burrata</b> G, H	* 12,60
Balsamicokürbis	** 14,90
<b>Schafskäse</b> G, M	12,80
Rote-Rüben-Concassée   Vogerlsalat	
<b>„Leindlbrettl“</b> A	12,90
die klassische Brettljause	
<b>Aufstrichvariation</b> C, G, M	8,90
Topfenaufstrich   Kräuteraufstrich   Liptauer   Eiaufstrich   Avocadocreme	
<b>Käsevariation</b> G, H	14,30
heimische gereifte Käsesorten   Nüsse   Chutney	

## SUPPEN

<b>Hühnersuppe</b> A, C, G, L	5,20
Frittaten   Wurzelgemüse	
<b>Eingemachte Hendluppe</b> A, C, G, L	5,80
Eistich	
<b>Cremesuppe der Saison</b>	5,80

\* Vorspeisenportion | \*\* Hauptspeisenportion

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.



## WARME SPEZIALITÄTEN

<b>Ausgelöstes Backhendl A, C, G</b>	<b>18,80</b>
Erdäpfelsalat	
<b>Cordon Bleu A, C, G, O</b>	<b>19,80</b>
Rauchschinken   Bergkäse   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	
<b>gebratene Schweinemedaillons G, L, O</b>	<b>19,80</b>
Pfeffersauce   Speckfisolen   Braterdäpfel	
<b>Kalbsrahmbeuschl A, C, G, L, O</b>	<b>17,90</b>
gebratene Serviettenknödel	
<b>Kalbsrahmgulasch vom österreichischen Bio-Kalb A, C, G, L, O</b>	<b>21,50</b>
Butterspätzle	
<b>geschmorte Rindsbackerl G, L, O</b>	<b>22,40</b>
Erdäpfelpüree   herbstliches Gemüse	
<b>Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Beiried A, C, G, L, O</b>	<b>23,40</b>
Serviettenknödel   Speckfisolen	
<b>Forelle Müllerin Art A, D, G, H</b>	<b>20,90</b>
Petersilerdäpfel	
<b>Szegediner vom Wels D, G, O</b>	<b>18,90</b>
Salzerdäpfel	
<b>Krautfleckerl A, M (vegan)</b>	<b>14,20</b>
Blattsalat	
<b>Erdäpfel-Kürbisgröstl G, L, M (ohne Dip vegan)</b>	<b>14,80</b>
Blattsalat   Knoblauchdip	



## SALATE

<b>Gemischter Salat</b> M, G	<b>4,20</b>
<b>Blattsalat</b> M	<b>3,60</b>
<b>Erdäpfelsalat</b> M	<b>3,90</b>
<b>Rahmgurke- oder Krautsalat</b> G	<b>3,80</b>

## DESSERT

<b>Mohnnudeln</b> A, G	<b>8,70</b>
Apfelmus	
<b>Kaiserschmarrn</b> (20 Minuten Wartezeit) A, C, G, O	<b>9,80</b>
Zwetschkenröster	
wahlweise mit Rumrosinen	+ 1,50
<b>Maronitiramisu</b> A, G, O	<b>5,60</b>
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> A, C, G	<b>7,40</b>
Vanillesauce	
<b>Hausgemachte Tagesmehlspeise</b>	<b>4,90</b>

## GEBÄCK

<b>Landbrot</b> A	<b>1,50</b>
<b>Original Wachauer Laberl</b> A	<b>2,30</b>
<b>Rebstöckl</b> A	<b>2,30</b>
<b>Dinkelweckerl   Salzstangerl   Kornspitz   Käsestangerl</b> A	<b>2,10</b>
<b>glutenfreies Gebäck</b>	<b>2,40</b>



## WASSER & MINERAL

<b>Mineral</b> prickelnd   still	0,33   0,75	<b>3,60   6,10</b>
<b>Sodawasser</b>	0,25   0,5	<b>1,70   2,40</b>
<b>Soda mit Geschmack</b>	0,25   0,5	<b>2,40   3,80</b>
Zitrone   Hollunder		
<b>Leitungswasser</b>	0,25   0,5	<b>0,50   1,00</b>
<b>Leitung mit Geschmack</b>	0,25   0,5	<b>2,10   3,50</b>
Zitrone   Hollunder		

## LIMONADEN

<b>Keck Kola</b>	0,33	<b>4,10</b>
<b>Keck Kola "Das Leichte"</b>	0,33	<b>4,10</b>
<b>Murelli Limonaden</b>	0,33	<b>4,10</b>
Orange Maracuja   Rhabarber Minze   Almrausch		
<b>BIO Midi's Limonaden</b>	0,33	<b>4,10</b>
Johannisbeere   Zitrone naturtrüb   Ingwer-Zitrone naturtrüb		
<b>Organics Bio Limomaden</b>	0,25	<b>4,60</b>
Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water		
<b>Red Bull – Classic</b>	0,25	<b>4,80</b>
<b>Limonade gespritzt</b>	mit Soda	0,5
	mit Leitung	0,5
<b>„Leindl“ Spritz alkoholfrei</b>	0,25	<b>5,80</b>



## FRUCHTSÄFTE

<b>Orange frisch gepresst</b>	0,25	<b>5,40</b>
<b>Säfte pur</b>	0,25   0,5	<b>4,40   7,60</b>
Traubensaft rosé   Apfelsaft naturtrüb   Marillennektar		
<b>Gespritzt mit Leitungswasser</b>	0,25   0,5	<b>3,20   4,00</b>
<b>Gespritzt mit Sodawasser</b>	0,25   0,5	<b>3,80   4,60</b>

## KAFFEE & CO

<b>Espresso</b>	<b>3,10</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Kleiner Brauner</b>	<b>3,30</b>
<b>Großer Brauner</b>	<b>4,70</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>3,60</b>
<b>Verlängerter braun</b>	<b>3,80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,10</b>
<b>Melange</b>	<b>4,10</b>
<b>Café Latte</b>	<b>4,60</b>
<b>Häferlkaffee</b>	<b>4,60</b>
<b>Bio-Trinkschokolade</b> von Sonnentor mit Schlagobers	<b>5,10</b>
<b>Bio-Trinkschokolade</b> von Sonnentor mit Milchschaum	<b>4,90</b>
<b>Bio-Tee</b> von Sonnentor Earl Grey   English Breakfast   Grüner Tee   Kamille   Pfefferminze Ingwer Zitrone   Früchtetraum   Guten Morgen Kräutertee   Thymian Holunder Salbei	<b>4,10</b>

Natürlich bieten wir unseren Kaffee auch koffeinfrei und/oder mit laktosefreier Milch/Hafermilch an.

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.



## BIER VOM FASS

<b>Tegernseer Hell</b>	0,33   0,5	<b>4,30   5,10</b>
<b>Zwettler Zwickl</b>	0,33   0,5	<b>4,50   5,30</b>
<b>Radler</b> süß   sauer	0,33   0,5	<b>4,30   5,10</b>

## BIERSPEZIALITÄTEN

<b>König Ludwig Weissbier</b>	0,5	<b>5,30</b>
<b>König Ludwig alkoholfrei</b>	0,5	<b>5,30</b>
<b>alkoholfreies Bier</b>	0,33	<b>4,30</b>

## WEIN | SPRITZER

<b>Schankwein</b> weiß   rot	1/8	<b>3,10</b>
<b>G'spritzer</b> weiß   rot	0,25	<b>3,60</b>
<b>Wüstenspritzer</b>	1/8l auf 0,5	<b>5,20</b>
<b>Sommerspritzer</b>	0,25	<b>3,40</b>
<b>Kaiserspritzer</b>	0,25	<b>3,90</b>
<b>Hugo</b>	0,25	<b>6,20</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,25	<b>6,60</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	0,25	<b>6,60</b>
<b>„Leindl“ Spritz</b>	0,25	<b>6,80</b>
<b>„Wachau“ Spritz</b>	0,25	<b>7,40</b>



## LONGDRINKS

<b>Campari Soda   Orange</b>	5cl	<b>6,90   7,60</b>
<b>„Wildstück“ Gin &amp; Tonic</b>	4cl	<b>12,50</b>
<b>Averna Sour</b>	4cl	<b>7,80</b>

## PRICKELNDES

<b>Brut NV</b>	<b>45,00</b>
<i>Weingut Nigl   Kremstal</i>	
<b>Brut Rosé</b>	<b>7,60   45,00</b>
<i>Weingut Nigl   Kremstal</i>	
<b>Brut Sparkling NV</b>	<b>4,80   32,00</b>
<i>Weinhof Waldschütz   Wagram/Kamptal</i>	

## SPIRITUOSEN | LIKÖR

<b>Wachauer Marillenlikör naturtrüb</b>	<b>4,20</b>
<i>Privatdestillerie Hellerschmid</i>	
<b>B'soffene Marille</b>	<b>4,90</b>
<i>Privatdestillerie Hellerschmid</i>	
<b>Chili Marilli</b>	<b>3,50</b>
<i>Privatdestillerie Hellerschmid</i>	
<b>Marillenschaps von der Wachauer Marille</b>	<b>4,10</b>
<i>Schickh Christian</i>	
<b>Williamsbirne</b>	<b>4,20</b>
<i>Regina Fink</i>	
<b>Averna</b>	<b>3,80</b>
<b>Nusslikör</b>	<b>4,20</b>
<i>Popp</i>	

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.



## WEINE

<b>Grüner Veltliner 2024</b> Weingut Leindl   Zöbing   Kamptal	<b>1/8   0,75</b> <b>4,70   28,00</b>
<b>Grüner Veltliner Langenlois 2024</b> Weingut Leindl   Zöbing   Kamptal	<b>4,80   29,00</b>
<b>Grüner Veltliner Freiheit 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>5,50   32,00</b>
<b>Grüner Veltliner Ried Eichelberg 2023</b> Weingut Leindl   Zöbing   Kamptal	<b>6,80   38,00</b>
<b>Grüner Veltliner „Piri“ 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>6,80   38,00</b>
<b>Grüner Veltliner Alte Rebe 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>7,20   43,00</b>
<b>Riesling Urgestein 2023</b> Weingut Leindl   Zöbing   Kamptal	<b>5,10   30,00</b>
<b>Riesling Urgestein 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>6,50   38,00</b>
<b>Riesling Piri 2023</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>7,80   46,00</b>
<b>Gelber Muskateller 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>4,90   29,00</b>
<b>Rosé 2024</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>4,90   29,00</b>
<b>Sauvignong Blanc 2023</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>6,90   41,00</b>
<b>Chardonnay „TAOS“ 2023</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>11,50   69,00</b>
<b>Blaue Zweigelt Eichbaum 2022</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>6,50   38,00</b>
<b>Pinot Noir 2020</b> Weingut Nigl   Senftenberg   Kremstal	<b>7,80   46,00</b>

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.