

# DORFRICHTERS JAUSENKARTE

Wenn sich der Hunger meldet und die Gemütlichkeit ruft, ist es Zeit für eine echte Dorfrichter-Jause. Mit besten Zutaten aus der Region, hausgemacht und mit Liebe angerichtet – so schmeckt das Mostviertel am besten.

<b>Schinken-Käse-Salzstangerl</b> mit Kren <sup>A,G</sup>		4,90
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Ketchup <sup>A,G</sup>		5,50
<b>Frankfurter</b> mit Senf, Kren und Semmerl <sup>A,M</sup>	1 Paar	6,50
<b>Debreziner</b> mit Senf, Kren und Semmerl <sup>A,M</sup>	1 Paar	6,50
<b>Burenwurst</b> mit Senf, Kren und Semmerl (scharf) <sup>A,M</sup>		8,50
<b>Würstl in Gulaschsaft</b> <sup>A</sup>		
1 Paar Frankfurter oder Debreziner in herzhaftem Gulaschsaft mit einer Semmel		9,00
<b>Hoadaweckerl</b> <sup>A,M</sup>		
Würziges Weckerl mit fein aufgeschnittenem Schweinsbraten, Salat, Senf, Kren, Pfefferoni, dazu Pusztakraut		8,90
<b>Speckbrot</b> mit Karreespeck, roter Zwiebel und Essiggurkerl <sup>A</sup>		6,90
<b>Schnitzelsemmerl</b> <sup>A,G</sup>		
Schweinschnitzel, Salat, Tomate, Ketchup und Mayonnaise		6,50
<b>Rindfleischsalat</b> <sup>O,P</sup>		
mit Kernöl, Paprika, Zwiebeln und Essiggurkerl		12,90
<b>Waldviertler Schafkäse</b> <sup>F,G,M</sup>		
mit Butter und gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Vogerlsalat		12,40
<b>Tomaten-Mozzarella</b> <sup>F,G,H</sup>		
mit Basillikumpesto und Apfel-Mango-Chutney		9,90
<b>Blutwurst (kalt)</b> <sup>A,M,O</sup>		
mit Senf und Kren dazu Sauergemüse und Gebäck		11,90
<b>Semmerl</b> <sup>A</sup>	Stk. á	1,20
<b>Kornspitz, Salzstangerl</b> <sup>A</sup>	Stk. á	1,80

# Spargelzeit

## Feine Klassiker rund um das edle Frühlingsgemüse

**So schmeckt der Frühling am Land:  
frischer Spargel, vom Lehner aus Haag, ehrlich gekocht  
und mit klassischen Beilagen serviert.**

### Spargelcremesuppe <sup>A,G,L,O</sup>

Mit Weißbrotcroutons.

7,90

### Getrüffelter Spargelsalat <sup>A,E,G,H,L,M,O,P</sup>

Mit Paprika, Rucola und Wurzelbrot - leicht, frisch und aromatisch.

14,90

### Gebackener grüner Spargel <sup>A,C,F,G,M</sup>

Knusprig gebacken auf großem bunten Blattsalat, serviert mit feiner Marinade.

17,90

### Gebackenes Spargel-Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup>

Mit Kartoffeln und Sauce Tartare.

16,50

### Gegrillte Beiriedschnitte (medium) <sup>G,L,O,P</sup>

Saftig gegrillt, auf grün-weißem Spargelragout, dazu Kartoffeln.

32,60

### Spargel-Tortellini <sup>A,C,G,M</sup>

Gefüllte Tortellini mit Spargel, serviert mit feiner Sauce Hollandaise und frittiertem Rucola.

17,90

**Viel Genuss in der Spargelsaison und einen guten Appetit  
wünscht Ihnen Ihr**

## SUPPEN & VORSPEISEN

### Hausgemachte Rindsuppe <sup>L,M</sup>

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Mit Frittaten <sup>A,C,G</sup>

4,90

Mit Leberknödel <sup>A,C</sup>

5,90

Mit Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup>

4,90

### Mostviertler Rahmsuppe <sup>A,G,L</sup>

Mit Schwarzbrotcroutons, Erdäpfelwürferl und knusprigem Speck 6,90

Alle Suppen auch als Hauptspeise möglich. + 4,00

### Beef Tartar <sup>A,C,G,M,O</sup>

Serviert mit Kräutersalat, Trüffel-Mayo und Toast.

140g

17,90

### Avocado-Tomaten Tartar <sup>A,M,O</sup>

Mit erfrischender Chili-Limetten Vinaigrette, eingelegten roten Zwiebeln und Knoblauch-Crostini.

15,90

## SALATE

### Großer bunter Salatteller <sup>M,O</sup>

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen,  
Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum.

10,50

### mit dem gewissen Extra

Mit gegrillten Hendlstreifen

16,50

Mit gebackenen Hendlstreifen <sup>A,C</sup>

17,00

Mit gebläutem Ziegenkäse, Trauben und  
karamellisierten Nüssen <sup>E,G,H</sup>

18,50

Mit gegrilltem Lachsforellenfilet <sup>D</sup>

20,50

Dazu passend ein hausgemachtes Knoblauchbaguette. <sup>A,C,G</sup>

4,90

### Kleiner Bunter Beilagensalat <sup>M,O</sup>

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen,  
Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum.

4,50

# HAUPTSPEISEN

## Schnitzel Wiener Art <sup>A,C,G</sup>

Goldgelb in Butterschmalz herausgebackenes, knuspriges Schnitzel, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.  
#Wirtshausliebling

vom Schwein 15,90  
vom Huhn 16,90

## Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup>

Zartes Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, goldgelb in Butterschmalz gebacken, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.  
#Wirtshausliebling

vom Schwein 17,90

## Beilagen

Petersilerdäpfel <sup>G</sup>

Erdäpfelsalat <sup>M,O</sup>

Pommes

Kleiner Beilagensalat <sup>M,O</sup>

## Hausbrot <sup>A,C,G,M,O</sup>

Gegrilltes Hendlfilet, knuspriger Speck, frischer Salat, reife Tomaten und eingelegte rote Zwiebeln auf knusprig getoastetem Sauerteigbrot. Dazu gibt's Pommes und Mayo.

17,90

## Hausgebeizte Ripperl <sup>G,M,O</sup>

Zarte, würzige Ripperl, nach traditioneller Art gebeizt und saftig gegart. Serviert mit knusprigen, goldbraunen Erdäpfelspalten, roten Zwiebeln und einem cremigen Knoblauchdip.

1 Länge 19,90

### **Rindsgulasch** A,C,G,L

Herzhaft geschmortes Rindfleisch in einer würzigen, sämigen Paprikasauce, langsam gezogen für besten Geschmack. Dazu flaumige Nockerl.

18,50

### **Riesling-Kalbsrahmbeuscherl** A,C,G,L,M,O

Fein geschnittene Kalbsinnereien (Herz & Lunge) in einer cremigen, mit Riesling verfeinerten Rahmsauce. Dazu flaumige Serviettenknödel- ein Klassiker der Wirtshausküche!

18,50

### **Teufelskotelett** G,L,M,O

Gegrilltes Karreekotelett mit Whisky-Pfeffersauce, Speckfisolen und gebackenen Erdäpfelspalten.

19,90

### **Gegrilltes Lachsforellenfilet** D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Pastinaken Püree und frischem Babyspinat.

25,90

### **Schupfnudelpfanne** A,C,G,L,O

Mit Zwiebeln, Pilzen und Gemüse der Saison in leichter Rahmsauce.

15,90

### **Kasnockerl** A,C,G

Fluffige Nockerl, verfeinert mit würzigem Bergkäse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln.

16,90

# NACHSPEISEN

## Palatschinken A,C,E,G,H

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade

Stk. 3,50

Gefüllt mit Nutella

Stk. 4,50

## Eispalatschinken A,C,G,H

Ein zarter Palatschinken gefüllt mit cremigem Vanilleeis, verfeinert mit gerösteten Mandelsplittern, Schokoladensauce und Schlagobers – mögen alle!

8,90

## Schokosoufflé A,C,G,H,F,O

Außen fest, innen wunderbar weich, serviert mit fruchtigem Beerenröster und cremiger Vanilleeiscreme – ein Genuss für Schokoholics!

9,90

## Feine Tortenspezialitäten

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die aktuelle Tortenauswahl.

4,90

Allergenkennzeichnung:

Glutenhaltiges Getreide (A) | Krebstiere (B) | Ei (C) | Fisch (D) | Erdnuss (E) | Soja (F) | Milch oder Laktose (G) | Schalenfrüchte (H) | Sellerie (L) | Senf (M) | Sesam (N) | Sulfid (O) | Lupinen (P) | Weichtiere (R)

Preise in € inkl. Steuern & Abgaben

# Für Gruppen – guat, g'schmackig und gmiadlich

*Ab 6 Personen | Nur auf Vorbestellung*

## „Scheibtruhe Mist“

Früher war da Mist drin – heit san's lauter Schmankerl!

Unsre Scheibtruhe wird direkt zum Tisch gebracht, voll mit allem, was zum guaden Essen dazu ghert:

- knusprige Schnitzerl
- g'schmackige Kasnockerl
- zarte Backhenderl
- saftige Ripperl
- Pommes, Ofenkartoffeln, Dips und Grillgemüse

Ideal für an gmiadlichen Abend mit Freunden oder der Familie – zum Teilen, Plaudern und Fein-Essen. *(Zusammenstellung auch individuell möglich)*

Preis pro Person: € 19,90

## Una Carriola di Pasta

Italien-Feeling in da Schubkarrn! Unsere „Carriola“ kommt direkt zum Tisch – vollbepackt mit Pasta-Vielfalt:

- Linguine
- Spinatgnocchi
- Penne
- Ricotta-Tortellini

Dazu gibt's vier feine Saucen, zum Kombinieren und Probieren:

- All'Amatriciana
- Carbonara
- Cremige Räucherlachssauce
- Verdure-Sauce

Obendrauf g'hören natürlich frischer Grana Padano und bunte Salatteller, damit's rundum passt.

Ideal zum Teilen mit Freunden oder der Familie!

*(Bestellung bitte 2 Tage im Voraus)*

Preis pro Person: € 17,90

# Für Gruppen – guat, g'schmackig und gmiadlich

*Ab 6 Personen | Nur auf Vorbestellung*

## „Bratl in da Rein“

Wie früher bei da Oma – nur a bisserl mehr!

Auftischt wird a klassisches Bratl, wo sich Herz und Magen gfrein:

- Schweinsbratl vom Schopf und Bauch
- flaumige Semmelknödel und Erdäpfelknödel
- Erdäpfel und Speckkraut

Preis pro Person: € 19,90

## Gegrillte Stelzn

Knusprig, saftig und a echter Klassiker! Unsre Stelzn werden frisch gegrillt und mit Krautsalat, Brot und scharfem Senf serviert.

*(Bestellung bitte 5 Tage im Voraus)*

Preis pro Stelze: € 24,90

## Wenns nur Durst hobt's:

Des 10-Liter-Fass Freistädter Ratsherrenbräu - gibt's auch ohne Vorbestellung um nur € 80,00.

3 Liter Aperol Spritz zum selbst Zapfen gibt's bei uns auch ohne Vorbestellung um nur € 70,00.

Das Wein-Arrangement umfasst einen Doppler Grüner Veltliner sowie zwei Liter Soda um nur € 45,00