

PILS

Der erste (Auf)streich. Wirtshaus Gedeck. (AUF ANFRAGE)

Röstzwiebel-Butter. Die Pils BIO Wurst.

Küchengruß. Bauernbrot *vom Steiner*. Wachauerlaberl. | 7

Wir starten.

VEGAN Herbstrolche.

Gepickelter BIO Hof Kürbis. Wassermelonenrettich. Marille 2023. Salatherzen.
BIO Shitakisud. | 11

Lieblingsfisch

Lauwarm Marinierter Zöchling Saibling. Herbstapfel. Mama's Holunder- Yuzu
Vinaigrette. | 13

Kung-Fu-Hirsch.

Tataki vom Lilienfelder Hirschkalbsrücken. Pilze. 67-Grad-BIO-Ei. Hausgemachtes
Dirndl- Teriyaki Sauce. | 17

Klassisch mariniertes Tatar vom Rinderfilet oder BIO Pils Lammrücken (Je nach Verfügbarkeit)

Butter. Kapern. Zwiebel. Olivenöl. Zitrone. Brot. | 18

Suppenschüssel.

Kräftige Angus Rindsuppe *vom Kandlhof Alm-BIO Angusrind*

Frittaten & BIO Wurzelgemüse oder hausgemachte Leberknödel. | 5 / 7

Schaumsuppe vom lustigen Donau-Krebs

Krebs-Tascherl. Rotes Basilikum. | 9.5

Zwischendurch.

WILD Ramen Suppe

Reh vom Thomas. Ramen. Viel Gemüse. Kräuter. | 10.5

Bao BUN

Knuspriges BIO Huhn. Rotkrautkimchi. Habanero Mayo vom Grünzeug. | 10

PILS

Fleischlos.

VEGAN

Herzal Gericht

Gefüllte BIO Erdäpfeltascherl. Superschmelzkohlrabi. Kürbiskernsalsa. | 19

Der Klassiker von da Oma. Gebackene gefüllte Polentaschnitte.

Paradeiser-Kürbis. Ragout. Grünzeug am Feld Salate. Bio Krausi Käse. | 18

FISCH AHOI!

*vom Zöchling Martin &
Kaiblinger Simon*

Im Bambuskorb gedämpfter & auf der Lavasteinkohle gegrillter Wels

BIO Rüben- Ingwerragout. Grammeltascherl. Szechuan Pfeffer-Schaum. | 23

Fisch-Twinni.

Cross gebratene Lachsforelle und Saibling. BIO Erdäpfelflan.

Geschmorter Bauernhof-Ofenkürbis. Safran- Donaukrebs-Hollandaise.

Superschmelzkohlrabi vom Grünzeug am Feld. | 22

Geschmort & Gefeuert.

Der Rinderwahnsinn

8 h geschmortes Gölsentaler Rind. Cremiges Erdäpfelpüree.

BIO Röstzwiebel. St. Pöltner Speckfisolen. Sommertrüffel. | 23

Das Wilde Tier im Duett.

Gebacken & Geschmort vom Lilienfelder Hirschkalb.

Gebratener Brioche- Serviettenknödel. Rotkrautzigarre. Wilder Brokkoli. | 24

Gegrilltes Rosa gebratenes aus der Region auf der Kohle gegrillt.

BIO Süßerdäpfel- Kürbiscreme. Steinpilze. Habanaba- Chutney. | 29



Wirtshaus Classics.

Krautfleisch von der Traisentaler Wildsau.

Strohmaier Debreziner. Gurkerl. Salzerdäpfel. | 7.5 / 16

Glasierte Leber vom NÖ Kalb

Cremiges Erdäpfelpüree. Rotheauer Zwetschke. Zwieberl. | 10 / 20

Der Klassiker. Gebratene Hausgemachte Knusprige Blunze (Steiner Schwein)

Paradeiser Chili-Kraut. Ausgelassene Grammeln. Senfcreme. Frischer Kren. | 10 / 15

Weltkulturerbe Gebacken.

BIO Schweineschnitzel oder Cordon Bleu vom NÖ Schwein

In der Pfanne gebacken. Erdäpfel- Rahmgurkensalat- Vogerlsalat.
Preiselbeeren. | 16/19

Rotheauer Schnitzel

Gefülltes Lilienfelder Hirschkalbsschnitzel. Pilze. Kürbis. Basilikum. Sesamerdäpfel.
Zerlei Dip. | 23

Lamm aus bestem Hause.

Es ist nicht das Lamm Gottes – aber göttlich schmecken tuts auf jeden Fall.
Schließlich kommt es ausschließlich vom familieneigenen Hof, in BIO-Qualität.
Lokaler geht's also wirklich nicht. Das macht uns lammfromm und zu Waren-
Experten, Sie wiederum zu Genießer*innen wahrer Raritäten.

Das Wohlfühl- Gericht.

Hausgemachte Pasta. Paradeiser Vielfalt. Salsiccia vom Lamm. Grana.
Sommertrüffel. | 21

Handgeschnittenes Lamm-Beuschel

Brioche- Serviettenknödel. Frischer Majoran. | 10/20

**Unsere anderen Lieferanten (Freunde) kennen wir alle persönlich, also wenn
Ihr Fragen habt, zögert nicht - wir sind bereit!**