

... Vorspeisen & Suppen...

Gebäck (A)	€ 0,70
Gedeck (A,G,O) Butter, Rohschinken, Erdäpfelkas & Gebäck	€ 3,80
Stoffserviette	€ 1,00
Weidmanns "Heil" (A,G,O,C) kurzgebratener heimischer Hirschrücken mit Kürbis- Chutney & Butterbrioche	€ 13,80
Herbstlicher Blattsalat (A,G,O,M) mit Preiselbeer-Mohnvinaigrette, Birne & Ziegenkäse	€ 8,20
Klare Suppe vom Ochsen (A,L,G,C) wahlweise mit Frittaten, Leberknödel	€ 3,80
Stöger's Bio-Hokkaidokürbis (A,G,H,L,O) Cremesuppe mit Orange & Wildschinken Grissini	€ 5,50
Waldviertler Bouillabaisse (A,D,B,G,L,O) mit heimischen Fischen, Kohlrabi, Paprika & Knoblauchbrot	€ 7,50

Getränke- empfehlung:

Weingut Beyer
Roseldorf/Weinviertel
1/8l Pinot Noir
2016

... Vegetarisch...

Kürbispasta (A,C,G,L,O) € 12,80
Stögers Bio Kürbis mit Pappardelle, Ruccola & Feigen

Gebratener Berg-Kaspressknödel (A,C,G,L,M,O) € 14,40
auf Balsamicolinsen & eingelegter Gewürz-Zwetschke

... Aus heimischen Gewässern...

Filet von der Lachsforelle (A,D,E,G,L,O) € 16,60
auf Kürbisrisotto, Chorizo & Erdnuss

**Aus dem Ottensteiner Stausee
je nach Petri Heil – Karpfen oder Wels** (A,D,G,L,M,O) € 22,80
auf süß-saurem Paprikakraut & Trüffelerdäpfel

Getränke- empfehlung:

Weingut Ecker

Grafenberg/Weinviertel

*1/8l Sauvignon Blanc
Selection
2019*

Weingut Sax

Langenlois/Kamptal

*1/8l Riesling
Ried Steinmassl DAC Reserve
2018*

... Traditionelles & Gustostücker...

Gulasch von der heimischen Wildsau (A,C,G,L,,O) € 14,60
mit Sauerrahm,
einem Hauch Zitrone & Serviettenknödel

Gekochter Tafelspitz (A,C,G,M,O,L) € 15,50
mit Safran-Semmelkren, Wurzelwerk & Schnittlauchsauce

Cordon Bleu vom Tullnerfeld Schwein (A,G,L,C,O) € 13,80
mit Beinschinken, 2erlei Käse & gemischtem Salat

Wildschweinpasta (A,F,G,C,O,L) € 15,80
als Zwischengericht € 12,50
Ragout von der heimischen Wildsau, Gin-Heidelbeeren,
Zimtblüte & Pappardelle

½ Backhendl (A,G,C,O) € 13,50
mit Erdäpfel-Gurkensalat

Gebratene Beiriedschnitte (A,C,F,G,L,M,O) € 21,80
mit rahmigen Schwammerln, gebackenen Erdäpfelnockerln
& Perlzwiebeln

Gebackenes Wienerschnitzel (A,G,C,O,L) € 11,50
[vom Tullnerfeld Schwein]
mit gemischtem Salat

Getränke- empfehlung:

0,33l Murrauer

Weingut Ernst
Großweikersdorf/Weinviertel
1/8l Grüner Veltliner Classic
2019

Weingut Ecker
Grafenberg/Weinviertel
1/8l Cuvee Kogelstein
CS/ME 2017

Weingut Laurer
Deinzendorf/Pulkautal
1/8l Gelber Muskateller
2019

*Gesegneten Appetit wünscht das
Öhlknechthof-Team!*

... Süße Verführungen...

Frische Palatschinke (A,G,C)

wahlweise mit Vanilleeis & Schokosauce
oder mit Marillenmarmelade (2Stk)

€ 4,50

€ 4,00

Herbsteisbecher „Öhlknecht Hof“ (A,G,H,O)

mit Vanilleeis, Eierliköreis, Mandeleis
Schlagobers, Mandelsplitter & Schokoladensauce
wahlweise mit Kürbiskernöl

€ 5,80

Graumohnschnitte (A,C,G)

mit Schokoladenglasur, Sauerkirscheis & Schlagobers

€ 7,40

Grieß-Flammeri von der Tonka Bohne (F,A,G,O)

mit Rumtopf-Früchten und weißem Schokoladeneis

€ 7,80

Getränke- empfehlung:

Domaine Wachau

1/16l Grüner Veltliner V.D.N.

*Trauben wurden in
Smaragdqualität gelesen.
Gepaart mit Wachauer
Veltliner Brand ergibt sich
ein einzigartiger Genuss*

*Ein Leben ohne Dessert ist möglich,
aber sinnlos!*