

Mediterrane Wochen in der Post

Tapas

Gegrillte Garnelen in Olivenöl & Knoblauch

Grilled shrimps, olive oil & garlic

€ 14,50

Pimientos de Padron

€ 6,70

Vitello Tonnato

€ 9,90

Gebackener Kalbskopf auf Feta-Creme mit mediterranem Salat

Baked veal head on feta-cream with mediterranean salad

€ 9,90



Vorspeisen

Burrata, verschiedene Paradeiser & Pesto

Burrata, variation of tomatoes & pesto

€ 18,50

Carpaccio Classico wie in Harrys Bar – Rucola, Parmesan & Kapern

Beef Carpaccio Classico like in Harry's Bar - rocket, parmesan & capers

€ 16,90

Suppen

Bouillabaisse "a la maison" -klein/groß

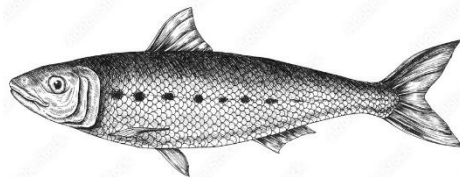
€ 16,00 / € 26,00

Salmorejo - kalte Tomatensuppe

dazu Ei, Serrano - Schinken und Tomaten – Concasse

€ 8,20

Salmorejo - cold tomato soup with egg, Serrano ham and tomato concasse



Hauptspeisen

Spaghetti „Vongole“	€ 17,50
Tagliatelle alla Ragout mit Parmesan Tagliatelle alla ragout with parmesan	€ 16,90
Piccolini Quattro Formaggi	€ 15,50
Risotto Funghi	€ 19,50
Souflaki vom Mostviertler Schwein mit Tzatziki & hausgemachtem Baguette Souflaki from Mostviertler pork with tzatziki and homemade baguette	€ 16,90
Gebratene Maishendlbrust Supreme in Zitronen-Rosmarinmarinade dazu Cous Cous Gemüse Roasted corn chicken breast supreme in lemon and rosemary marinade served with cous cous vegetables	€ 19,50
Bistecca alla fiorentina dazu Safran Arancini und Melanzani-Paprika Creme Bistecca alla fiorentina - Florentina style -served with saffron arancini and aubergine-pepper cream	€ 29,50

Fisch & Meeresfrüchte

Dorade im Ganzen, mediterranes Gemüse Sea bream as a whole, mediterranean vegetables	€ 23,50
Salat Nicoise mit gegrilltem Thunfisch & gebackene Steinpilz Ravioli Nicoise salad with grilled tuna & baked porcini mushroom ravioli	€ 24,50

Für 2 Personen

Paella "Valencia", Huhn & Fisch (min. 20 Minuten Wartezeit) pro Person Paella "Valencia", chicken & fish – min. 20 minutes waiting time – price per person	€ 24,00
---	---------

Dessert

3 Stück Cannoli gefüllt mit Riccotta & Pistazie 2 pieces of cannoli filled with riccotta & pistachio	€ 8,70
Basilikumsorbet mit süßem griechischen Joghurt & Walnüssen Basil sorbet with sweet Greek yoghurt & walnuts	€ 7,50

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel	€ 5,20
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogersalat – 15 Minuten Wartezeit	€ 19,50
Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke	€ 25,00
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce	€ 24,50
Semmelkren, Rösterdäpfel	
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren	€ 24,50
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln	€ 17,50
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung, small salad self service	€ 5,20
Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung, large salad self service	€ 7,50
Blattsalat, lettuce	€ 4,00
Erdäpfel-Vogersalat, potato-lamb`s lettuce salad	€ 4,50

Wir sind mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel

Lamm: Pielachtal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel,

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf, Hörmann Rosenfeld

Erdäpfel: Stefanie Hettegger, Ottenstein,

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: vom Forstamt Stift Melk und Hürner, Amstetten, Honig Samhaber Loosdorf

Saibling, Lachsforelle: Ordninger Genussfisch, Hpll Mannersdorf, Bergwels Moser Yspertal,

Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Marillen, Zwetschken,

Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service- bzw. Küchenteam.



You can recognize the Best-of-Wachau businesses on our website by the official quality seal next to their name.

Dessert

Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce		€ 4,80
Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce		
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers		€ 4,50
Traditional apple strudel, whipped cream		
Topfenstrudel, Vanillesauce		€ 5,20
Curd cheese strudel, vanilla sauce		
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade	2 Stück	€ 5,60
Wachauer pancake filled with apricot jam		
Hausgemachte Marillenknödel mit Marillenröster und Butterbrösel	1 Stück	€ 6,20
Handmade apricot dumpling with apricotsauce		

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small		€ 13,50
Großer Käseteller, cheese plate large		€ 19,00
Gebäck pro Stück, bread per piece		€ 2,00

