



## Heuriger im alten Presshaus

Laib Sauerteigbrot 250g & Bio-Bauernbutter 3.60

Butterbrot mit Schnittlauch 2.80

Liptauer 1.90

Bratfett 3.20

Eingelegtes Bio Gemüse vom Lerchenhof 4.90

Käferbohnen mit knackigem Bio Gemüse & Kräutersalat 5.20

Waldviertler Schafkäse mit Kürbis-Kernöl vom Schloss Gobelsburg & gerösteten Sonnenblumenkernen 5.90

10 Monate gereifter Bio Bergkäse & Emmentaler  
der Familie Höflmeier mit Walnüssen &  
Trauben aus dem Weingarten 8.60

Ramsauer Saibling im Ganzen - warm geräuchert  
von Wolfs Räucherfische 9.80

Sauerteigbrot mit grober Leberpastete & Zwetschkenconfit 6.90

Kaltes Bratl vom Ötscherblick Schwein mit Senf & Bio-Ei 5.20

Beinschinken vom Ötscherblick Schwein mit frischem Kren 5.80

Kamptaler Wurzel- und Schinkenspeck mit Gurkerl & frischem Kren 6.40

Hauswürstel vom Bio- Landschwein mit Senf und frischem Kren 4.50

Bio Grammeln mit Meersalz 3.50

Blunz´n von der Fleischerei Graf mit Senf & frischem Kren 4.50

Mehlspeise 3.50

Stück Marillenpalatschinken 3.50 + Nocke hausgemachtes Vanilleeis 2.80

Weingarten-Honig-Meersalz / Traubenkernöl-Nougat Pralinen Stück 1.40