

## Aperitif Empfehlungen

KRIESECCO Sekt mit Kriecherlnektar | 5

Gin Tonic mit KRENN's Kren Gin | 7,5

Pfiff Weitra Bräu vom Fass | 3,3

Achterl Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne | 2,5

Achterl Ingwer- oder Kurkumabier hausgebraut | 3

Brombeerblattkombuchaspritzer hausgebraut | 3,5

## Getränke

hausgemachte Sirupe: Holler, Flieder, Brennnessel, Dirndl  
hauseigener Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft

0,25l mit Leitungswasser | 2,6 / 0,25l mit Sodawasser | 2,8

0,5l mit Leitungswasser | 4 / 0,5l mit Sodawasser | 4,3

Kriecherlnektar von Familie Hackl - Genussregion Waldviertler Kriecherl

0,25l mit Leitungswasser | 3,3 / 0,25l mit Sodawasser | 3,5

0,5l mit Leitungswasser | 5,2 / 0,5l mit Sodawasser | 5,5

0,33l Flasche Almdudler | 4

0,33l Flasche Tirola Kola | 4

0,5l Flasche Schartner Bombe Zitrone | 4,5

0,33l Flasche Vöslauer Mineralwasser | 3,5

0,75l Flasche Vöslauer Mineralwasser | 5,5

0,33l Weitra Bräu vom Fass / Radler | 3,7

0,5l Weitra Bräu vom Fass / Radler / Flaschenbier | 4,7

0,33l Flasche Craft Beer - diverse Sorten | 5

0,25l Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne gespritzt | 3

0,5l Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne gespritzt | 5

Qualitätsweine glasweise wechseln regelmäßig

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte mit über 500 verschiedenen Weinen!

## Vorspeisen und Zwischengerichte

Waldviertler Tellerlinsen *von Brenner's Bestes*  
mit Schinken geröstet auf buntem Blattsalat mit Kürbiskernöl und Kren  
(*vegan möglich*)

als Vorspeise | 10

als Hauptspeise | 12

Yspertaler Schafkäse auf Blattsalat  
mit Kriecherldressing und Paprika

9

hausgereifter Lardo Speck vom Mangalitzta und Beinschinken  
dünn aufgeschnitten, mit Kriecherl-Senf und Kren

12

Carpaccio vom Weiderind  
kalt gepresstes Rapsöl, Asmonte

14

Blunz'nscheiben *Fleischerei Fürst*  
knusprig gebraten, mit Krensaucse und Braterdäpfel

als Vorspeise | 12

als Hauptspeise | 14

Sika-Hirsch-Laibchen knusprig gebacken  
Mit Senf, Brot und Essiggurkerl

10

## Suppen

Klare Rindssuppe mit Gemüsestreifen und Einlage  
Frittaten / Mohn-Grießnockerl / Leberknödel / Milzschnitten

4,5

Krenschaumsuppe  
Mit Dinkel, roten Rüben und frischem Kren

6

## Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Waldviertler Super Bowl  
Urkornreis, rote Bohnen, Karotten, Zuckerschoten, hausgemachtes Kimchi (scharf),  
bunte Gartensalate, Mohn-Miso-Dressing  
mit Waldviertler Heumilch-Grillkäse  
oder  
mit gegrilltem Marchfelder Spargel | vegan

16

Hausgemachte Erdäpfel-Nockerl  
mit Wildkräuter-Pesto | vegan

14

Gemüsepfandl  
Saisongemüse, Erdäpfel und frische Kräuter  
mit Bergkäse überbacken | glutenfrei

14

Knödelschmaus  
gebratene Waldviertler Knödel mit Ei und frischen Kräutern | glutenfrei

12

## Fischgerichte

Waldviertler Karpfenfilet  
Braterdäpfel und Erdäpfel-Blattsalat  
*gebacken oder gegrillt*

20

Yspertaler Lachsforellenfilet  
Spargel-Erdäpfel-Gröstl

23

## Krenn's Wirtshausklassiker

Krenn's Krenfleisch *vom Waldviertler Weiderind*  
Wurzelgemüse, Krensauce, frischer Kren, Waldviertler Knödel  
*Vorge stellt bei „Silvia Kocht“ / (glutenfrei)*

18

Krenn's Krenschntzel *von der Schweinsschale*  
im Hanfmantel gebacken mit Kriecherlsenf und Kren  
Kräutererdäpfel und Kriecherlchutney

16

Waldviertler Saumeise *geräucherte Wurstspezialität*  
warmer Speck-Krautsalat und Kräutererdäpfel

14

*auch zum Mitnehmen:*

Kriecherl Chutney / Kriecherl Senf *Familie Hackl*  
230g | 5,7

Kriecherl Sirup *Familie Rogner*  
250ml | 5,7

Kriecherl Essig *Familie Rogner*  
250ml | 7,7

## Hauptgerichte

Überbackenes Schweinskotelett mit Schinken und Käse  
Braterdäpfel und Natursaftl

14

Gebackenes Surkotelett  
mit Braterdäpfeln

14

Gebackene Landhendlstreifen  
auf bunter Salatvariation

16

## Beilagen

Kleiner Salatteller  
grün / gemischt / Erdäpfel-Blattsalat

4,5

## Käse

Österreichische Käsevariation 5 Sorten mit Kriecherl-Kren

14

*Lieber Gast: Informationen über Stoffe in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

*Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.*

*Bitte beachten Sie, dass wir pro Tisch nur eine Rechnung ausstellen können.  
Bei getrennter Rechnung bitte nach Möglichkeit an der Schankkasse bezahlen.*

## Hausgemachte Mehlspeisen

*Mohn beziehen wir von Familie Gressl aus der Genussregion Waldviertler Mohn.  
Kriecherl stammen aus dem eigenen Garten und werden selbst verarbeitet.*

Mohr im Hemd  
mit Schokosauce und Schlagobers | 6,5

Weißer Mohnauflauf  
mit Kriecherlsauce und Schokosauce | 7,5

Palatschinken  
zwei Stück mit Kriecherlmarmelade | 6

Mohn-Honig-Palatschinke  
mit Akazienhonig v. Familie Frasl | 7,5

Eispalatschinke  
mit Schokosauce und Schlagobers | 7,5

Bourbon-Vanille-Eisbecher  
mit hausgemachter Brombeersauce | 7

Hausgemachte Eisvariation  
Kriecherl, Dirndl, Mohn | 7,5

## Kaffee & Tee

Barista vom Berg „feiner Michl“ - Bio

Espresso | 2,9

Doppelter Espresso | 4,3

Verlängerter | 3,3

Melange / Cappuccino | 4

Latte Macchiato | 4,7

Tasse Sonnentor Bio-Tee | 3,5

*English Breakfast, Earl Grey, Chinas feinsten Grüntee, Pfefferminze, Kamille,  
Taufrisch Kräutertee, Waldbeer Früchtetee, Rooibos Orange*



Wir legen großen Wert auf naturbelassene und regional-typische Lebensmittel. Die Genusswirtin Martina Krenn liebt ihren Kräuter- und Gemüsegarten und erntet davon für Ihre Gäste. Da wir selber nicht alles produzieren können, beziehen wir so viel wie möglich aus umliegenden Regionen.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich Dinkelmehl

<b>Mohn</b>	Genussregion Waldviertler Graumohn - Familie Gressl
<b>Birnenmost</b>	Genussregion Mostviertler Birnmost - Familie Datzberger
<b>Hanfsamen, Hanföl</b>	Genussregion Mostviertler Hanf - Familie Nurscher Riegler
<b>Leinsamen, Kümmel, Hanf</b>	Naturgut Kröpfl
<b>Kriecherlprodukte</b>	Genussregion Waldviertler Kriecherl Familien Hackl, Rogner, Weidenauer und vom Hausgarten
<b>Schafkäse 100 % Schafmilch</b>	Familie Schindler - Yspertal
<b>Heumilch-Grillkäse</b>	Biohof Hinterlehen - Nöchling
<b>Dinkel</b>	Biobetrieb Lintner - Yspertal
<b>Waldstaudekorn, Emmer, Einkorn, Tellerlinsen</b>	Brenner's Bestes
<b>Ziegenkitz</b>	Familie Fichtinger - Gutenbach im Yspertal
<b>Salat, Gemüse, Erdäpfel</b>	Gemüsehandel Lechner - Ybbs an der Donau, Eigenanbau
<b>Steinpilze, Eierschwammerl</b>	Ostrong - Peilstein
<b>Reh, Wildschwein, Sika-Hirsch</b>	Yspertaler Jägerschaft
<b>Rindfleisch, Schweinefleisch, Blutwurst, Saumeise, Speckwaren</b>	Fleischerei Fürst - Gutenbrunn zwei-Mann Betrieb der ausschließlich Fleisch aus dem Waldviertel verarbeitet
<b>Karpfen, Saibling, Lachsforelle</b>	Familie Pöcksteiner - St. Oswald, Gut Dornau
<b>Wels</b>	Familie Moser - Yspertal
<b>Huhn</b>	AMA kontrolliert aus Österreich
<b>Pute</b>	Maria Mistelbauer - Stangles (bio)
<b>Eier</b>	aus der Nachbarschaft