

## Aperitif Empfehlungen

KRIESECCO Sekt mit Kriecherlnektar | 5

Bründlmayer Sekt Brut Rosé | 6

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

Pfiff Weitra Bräu vom Fass | 3,3

Achterl Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne | 2,7

## Getränke

hausgemachte Sirupe: Holler, Flieder, Brennessel, 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

Glasweise Weine finden Sie separat auf dem Klemmbrett

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 vom Hausgarten  
mit Kriecherldressing und Paprika

9

Yspertaler Wachtelspiegelei 3 Stück  
auf Blattsalat vom Hausgarten und Beinschinken

9

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

als Vorspeise | 12

als Hauptspeise | 14

knusprig gebackene Sika-Hirsch-Laibchen  
mit Senf, Brot und Essiggurkerl | 10  
als Hauptspeise mit Kräutererdäpfeln und Bratensaft | 12

## 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 gebratenen Eierschwammerln | vegan  
16

Hausgemachte Erdäpfel-Nockerl  
mit Paradeiser und Kürbis vom Hausgarten | vegan  
14

Knödelschmaus  
gebratene Waldviertler Knödel mit Ei und frischen Kräutern | glutenfrei  
12

## Krenn's Wirtshausklassiker

Krenn's Krenfleisch *vom Waldviertler Rind*  
Wurzelgemüse, Krensauce, frischer Kren, Waldviertler Knödel  
*Vorge stellt bei „Silvia Kocht“ / (glutenfrei)*  
18

ofenfrischer Bratl-Schmaus  
Schweinsschopf und Surkarree  
Waldviertler Knödel, warmer Speckkrautsalat  
16

Waldviertler Saumeise *geräucherte Wurstspezialität*  
warmer Speck-Krautsalat und Kräutererdäpfel  
14

Waldviertler Karpfenfilet *gebacken oder gegrillt*  
Braterdäpfel und Erdäpfel-Blattsalat  
20

## 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 Brombeer-Himbeersauce | 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</b> 100 % Schafmilch	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, Waldland, Gut Dornau
<b>Wels</b>	Moser's Bergwels - Yspertal, Waldland
<b>Huhn</b>	AMA kontrolliert aus Österreich
<b>Pute</b>	Maria Mistelbauer - Stangles (bio)
<b>Eier</b>	aus der Nachbarschaft