

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, 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

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

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

12

Waldviertler Rindercarpaccio
kalt gepresstes Rapsöl, Grana

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 Kürbis und Topinambur vom Hausgarten | vegan

16

Hausgemachte Erdäpfel-Nockerl
mit Kürbis und feuriger Paradeisersauce | vegan

14

Knödelschmaus
gebratene Waldviertler Knödel mit Ei und frischen Kräutern | glutenfrei

12

Fischgerichte

Waldviertler Karpfenfilet *gebacken in Mohn-Hanf-Hülle*
Braterdäpfel und Erdäpfel-Blattsalat

20

Yspertaler Lachsforellenfilet
Erdäpfel-Topinambur-Gröstl

23

Krenn's Wirtshausklassiker

Krenn's Krenfleisch *vom Waldviertler Rind*
Wurzelgemüse, Krensauce, frischer Kren, Waldviertler Knödel

Vorge stellt bei „Silvia Kocht“ / (glutenfrei)

18

Krenn's Krensnitzel *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 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

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