

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

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 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

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 in Mohn-Hanf-Hülle*
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

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