

Aperitif Empfehlungen

KRIESECCO Sekt mit Kriecherlnektar | 5,9

Gin Tonic mit KRENN's Kren Gin | 8,2

Pfiff Weitra Bräu vom Fass | 3,6

Achterl Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne | 3

Getränke

hausgemachte Sirupe: Holler, Flieder, Brennnessel, Dirndl

hauseigener Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft

0,25l mit Leitungswasser | 2,8 / 0,25l mit Sodawasser | 3

0,5l mit Leitungswasser | 4,4 / 0,5l mit Sodawasser | 4,7

Kriecherlnektar von Familie Hackl - Genussregion Waldviertler Kriecherl

0,25l mit Leitungswasser | 3,6 / 0,25l mit Sodawasser | 3,8

0,5l mit Leitungswasser | 5,6 / 0,5l mit Sodawasser | 5,9

0,33l Flasche Almdudler | 4,2

0,33l Flasche Tirola Kola | 4,2

0,5l Flasche Schartner Bombe Zitrone | 4,7

0,33l Flasche Vöslauer Mineralwasser | 3,9

0,75l Flasche Vöslauer Mineralwasser | 5,9

0,33l Weitra Bräu vom Fass / Radler | 4,3

0,5l Weitra Bräu vom Fass / Radler / Flaschenbier | 5,2

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

0,25l Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne gespritzt | 3,5

0,5l Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne gespritzt | 5,5

Glasweise Weine finden Sie separat auf dem Klemmbrett

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte mit über 600 verschiedenen Weinen!

Vorspeisen und Zwischengerichte

Yspertaler Schafkäse
auf buntem Blattsalat mit Kriecherldressing

9,7

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

als Vorspeise | 10,9

als Hauptspeise | 13,9

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

als Vorspeise | 13,9

als Hauptspeise | 15,9

knusprig gebackene Sika-Hirsch-Laibchen
mit Senf, Brot und Essiggurkerl | 10,9
als Hauptspeise mit Kräutererdäpfeln und Bratensaft | 13,9

Suppen

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

5

Krenschaumsuppe
mit Dinkel, roten Rüben und frischem Kren

6,5

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Waldviertler Super Bowl

Urkornreis, rote Bohnen, Karotten, Zuckerschoten, hausgemachtes Kimchi (scharf),
bunte Gartensalate, Weißmohn-Miso-Dressing

mit gebratenem Spargel | vegan

oder

mit gebackenen Ziegekäsebällchen im Hanfmantel | vegetarisch

17,9

Yspertaler Dinkel-Risotto

mit Frühlingskräutersauce und Saisongemüse | auf Wunsch vegan

15,9

Knödelschmaus

gebratene Waldviertler Knödel mit Ei und frischen Kräutern | glutenfrei

13,9

Krenn's Wirtshausklassiker

Krenn's Krenfleisch *vom Waldviertler Rind*

Wurzelgemüse, Krensauce, frischer Kren, Waldviertler Knödel

Vorge stellt bei „Silvia Kocht“ / (glutenfrei)

20

Waldviertler Saumeise *geräucherte Wurstspezialität*

warmer Speck-Krautsalat und Kräutererdäpfel

15,9

Waldviertler Karpfenfilet *gebacken in Mohn-Hanf-Hülle*

Braterdäpfel, Erdäpfel-Blattsalat und Mohn-Miso-Dip

21,9

Hauptgerichte

Überbackenes Schweinskotelett mit Schinken und Käse
Braterdäpfel und Natursaftl

15,5

Gebackenes Surkotelett
mit Braterdäpfeln

15,5

Gebackene Landhendlstreifen
auf bunter Salatvariation

17,9

Beilagen

Kleiner Salatteller
grün / gemischt / Erdäpfel-Blattsalat

4,9

Käse

Österreichische Käsevariation 5 Sorten mit Kriecherl-Kren

15

*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 | 6,9

Weißer Mohnauflauf
mit Kriecherlsauce und Schokosauce | 7,9

Palatschinken
zwei Stück mit Kriecherlmarmelade | 6,5

Mohn-Honig-Palatschinke
mit Akazienhonig v. Familie Frasl | 7,9

Eispalatschinke
mit Schokosauce und Schlagobers | 7,9

Bourbon-Vanille-Eisbecher
mit hausgemachter Brombeer-Himbeersauce | 7,5

Hausgemachte Eisvariation
Kriecherl, Dirndl, Mohn | 7,9

Kaffee & Tee

Barista vom Berg „feiner Michl“ - Bio

Espresso | 3,2

Doppelter Espresso | 4,7

Verlängerter | 3,7

Melange / Cappuccino | 4,2

Latte Macchiato | 5,2

Tasse Sonnentor Bio-Tee | 3,7

*English Breakfast, Earl Grey, Chinas feinster 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