

Spezialitäten aus meiner Heimat Wat lekkers uit mein Land België

Gratinierende Witloof Met Kaas saus en purre

Chicorée überbacken mit Käse und Erdapfelpure

Vispannetje Met Rijst

Fischeintopf

Biersoep Met Spek

Biersuppe mit Speckstreifen

Vlaamse Stoovlees met frietjes

Flämischer Rindseintopf mit Pommes

Unsere Hausspezialitäten

Gebackenes Rehschnitzel mit

Eierschwammerl Ragout und

Preiselbeeren Spätzle

Rehrückenmedaillons im

Wacholderbackteig mit Holunder Chutney

Carpaccio von Rind auf Dijosenf

Speisekarte

Vorspeisen

Hühnerleber geröstet auf einem Kürbisbeet

Garnelen nach Patricks Rezept

Marinierter Lachs mit Orange und Zimt

Suppen

Patricks bezaubernde Fischsuppe

Mit tagesfrischen Fischen in einer leichten Rahmsuppe
kombiniert mit frischem Gemüse

Rindssuppe mit Einlage

(Leberknödel-Frittaten)

Schaumige Knoblauchsuppe

Kürbiscremesuppe

Mit einem Häubchen Chili Schaum

Dessert

Brüssels Waffeln mit Obst und Schlagobers

Brüssels Waffeln mit Schokoladesauce und Eis

Waldviertel Patschnudeln

Wissenswertes:

Mohn wurde früher nicht gemahlen, sondern in einem Mörser aus Holz gestoßen, dem so genannten „Mohnnabi“ Durch das zerstoßen wird der Mohn wesentlich saftiger als beim Mahlen. Auch den Teig für die Patschnudeln hat man früher im „Mohnnabi“ gestoßen damit er gut durchknetet war.

Palatschinken mit Marillenmarmelade

Palatschinken

mit Walnüsse gefüllt und Schokoladesauce garniert

Dessert Überraschung Vom Feinsten für 2 Pers.



Frisch angefliegen von unserem Bauer

Putenschnitzel mit Erdäpfelsalat

Geschnetzeltes von der Pute

In Mostsauce mit Kräuternockerl

Putenstreifen gegrillt auf buntem Salat



Patrick's Frischer Fischfang

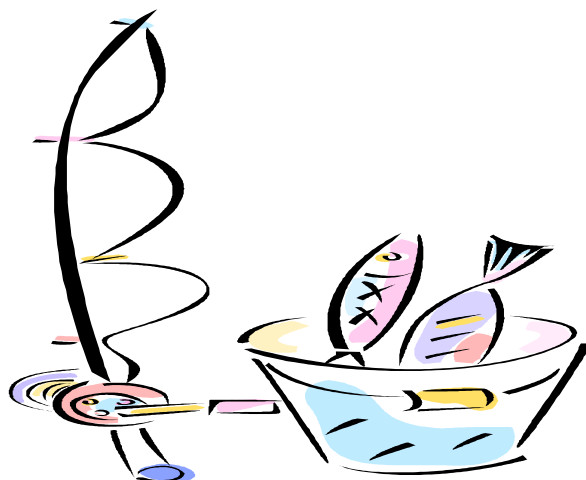
Unsere Fische werden jeden Freitagmorgen vom Markt frisch geholt und sorgfältig durch mich persönlich ausgesucht. Darum bitten wir um Verständnis, dass der Fischvorrat nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung steht.

Heilbutt Filet auf Steinpilznudeln

Kabeljaufilet gebacken mit Erdäpfelsalat

Gebratenes Kabeljaufilet auf Essiglinsen und Weißem Balsamicoschaum

Wolfsbarschilet am Spagettikürbis mit Cognac Sauce



Fleischspezialitäten

Von Schwein

Wienerschnitzel vom Schwein

Mit Erdäpfelsalat oder Belgischen Pommes

Cordon Bleu mit Erdäpfelsalat

S'wirtshauspfandl

Schweinslungenbraten mit Champignonsauce
und Nockerl

Innereien

Gebackene Schweinsleber mit Braterdäpfel

Geröstete Schweinsleber mit Petersilienerdäpfel

Beuschel mit Semmelknödel

Pikante Schweinsnieren mit Erdäpfel

Flleischspezialitaten von Rind und Lamm

Lammstelze im Biersaftl
Mit Braterdäpfel

Majoran Fleisch mit Salzkartoffeln

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Rindsgulasch mit Serviettenknödel

Rumpsteak mit Bratensaftl und
Bratkartoffeln

Rumpsteak Madagaskar
Mit grünem Pfeffer in Rahmsauce und
belgischen Pommes



Beilagen und Salate

Pommes Frites

Petersilien-Erdäpfel

Braterdäpfel

Reis

Kroketten

Grüner Salat

Gemischter Salat

Erdäpfelsalat

Krautsalat

Gurkensalat

Für unsere Fleischlosen

Genussvoller Teller von unseren Bauern
mit Spiegelei

Zucchini gefüllt
mit Tofu-Eintopf und frischen Kräutern

Steinpilzgratin mit Pfirsichen

Für unsere Kleinen

Putenschnitzel mit Pommes und Ketchup

Frankfurter mit Pommes

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren