

Hallo

Wir freuen uns sehr, Euch mit unseren Jausenspezialitäten verwöhnen zu dürfen. Genießt's in Ruhe unsere Schmankerl, die **Christl** in der Küche mit sehr viel Liebe für euch zubereitet.

Auch wenn's manchmal a bissal zum Warten ist – denkt's bitte dran, auch da Letzte möchte die Jausen so hergerichtet haben, wie da Erste!

Bretteljause nach Art des Hauses
mit viel Käse, versch. Sorten Fleisch, Knödel usw.

Speckjause
fein geschnitten oder im Ganzen

Schweinsbrat'l kalt, fein garniert
mit Gurkerl, Senf, Kren und Bratlfettn

Haussulz eine Spezialität aus eigener Erzeugung
mit viel Zwiebel und Grünzeug
wahlweise mit Kernöl

Saurer Teller – unsere Hausspezialität
Haussulz, Rindfleisch, Knacker mit Kernöl

Fitnesssteller – Rindfleisch, Schafkäse vom Ortner
jede Menge Salat, Grünzeug und Kernöl

Saure Wurst
Knacker, Käse, Paprika, Tomaten, Ei, viel Zwiebel
mit an knackigen Semmerl - auf Wunsch mit Kernöl

Belegtes Brot
a kloane Brettljausn auf an Reisinger Brot

Bratlbrot mit Gurkerl, viel Kren und a Bratlfettunterlage

Speckbrot

fein garniert – mit Allem was dazu gehört

Holzknecht – Bauernjause

*jede Menge Fleisch, Knödel, Faschiertem
und viel Grünzeug*

*Lasst´s euch die Jausen schmecken - vielleicht mit an Bier
aus der Region – Freistädter Ratsherren oder Bio-Zwickl!*

Unsere Käsespezialitäten

*Kasteller mit Liptauer, Krentopfen, Erdäpfelkas,
Hartkäse sowie Schafkäse und viel Grünzeug*

Spezialkasbrot

Versch. Sorten Käse auf an guaten Reisingerbrot

Topfen- oder Erdäpfelkasbrot

*Frischer Bio - Schafkäse vom Ortner Karl
auf jeder Menge Blattsalaten mit Kernöl
(saisonell verfügbar !)*

Ab 4 Personen empfehlen wir unsere

Meterjausn

Lassts Euch überraschen - a grosse Bretteljause

Weitere „Schmankerl“

Sulzbrot – Hausbrot mit Sulz und viel Grünzeug

Spezialfettbrot – Fettbrot mit Fleisch u. Kren

*Ihr könnt's natürlich auch
was Warmes haben !*

Würstl in Saft

mit a paar Stückerl Rindfleisch und an Semmerl

Beuscherl hausgemacht mit an Semmerl

*gibt's fast immer – außer im Sommer – ansonsten
haben wir a ordentliches Teller Rindsuppe*

Rindsuppn mit versch. Einlagen

Schöberl – Fritatten – Leberknödel

Würstl -Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck

Debreziner mit Senf, Kren, Gebäck, Pfefferoni

*Ab 10 Personen und auf Bestellung empfehlen wir unsere
Hausspezialität - nämlich unser*

Schweinsbratl im Reindl

Schopf, Karree, Bauch u. Ripperl

mit Mühlv. Mehlknödel, Serviettenknödel, Waldviertler

Erdäpfel und jeder Menge Speckkrautsalat.

*Wenn was überbleibt, wird es natürlich zum Mitnehmen
verpackt! Auf Wunsch gibt's auch a Schnapserl – gratis !*

Pizza – probiert es a mal !

Hauspizza

mit Speck, Champignon, Paprika etc. – handbelegt

Capricciosa mit Schinken, Käse, Paprika

Focaccia - unser Klassiker

Pizzaschnitte nach Capricciosaart

mit Salaten der Saison – fein garniert

Und zum Nachtisch

haben wir für Euch jede Woche mindestens drei versch.

hausgemachte „süße Verführungen“

schauts bitte auf die Tafel

Probiert auch in der „Eissaison“ unseren beliebten

Eishausbecher

mit jeder Menge frischen Früchten – eine Spezialität der Wirtin