

## Aperitif Empfehlungen

- KRIESECCO Sekt mit Kriecherlnektar | 5
- Gin Tonic mit KRENN's Kren Gin | 7,5
- Pfiff Weitra Bräu vom Fass | 3,5
- Achterl Mostbaron Birnenmost Grünpichlbirne | 2,7

## Getränke

- hausgemachte Sirupe: Holler, Flieder, Brennessel, Dirndl
- hauseigener Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft
- 0,25l mit Leitungswasser | 2,7 / 0,25l mit Sodawasser | 2,9
- 0,5l mit Leitungswasser | 4,2 / 0,5l mit Sodawasser | 4,5

- 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 | 3,9
- 0,5l Weitra Bräu vom Fass / Radler / Flaschenbier | 4,9
- 0,33l Flasche Craft Beer - diverse Sorten | 5,2

- 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

Yspertaler Schafkäse  
auf buntem Blattsalat mit Kriecherldressing

9,5

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

als Vorspeise | 10,50

als Hauptspeise | 12,5

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

12,5

Waldviertler Rindercarpaccio  
kalt gepresstes Rapsöl, Grana

15

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

als Vorspeise | 13

als Hauptspeise | 15

Sika-Hirsch-Laibchen knusprig gebacken  
Mit Senf, Brot und Essiggurkerl

10,50

## 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, Weißmohn-Miso-Dressing  
mit gebratenen Süßkartoffeln | vegan

oder

mit gebackenen Ziegekäsebällchen im Hanfmantel

17

Waldviertler Urkorn-Risotto  
mit cremiger Frühlingskräuter-Sauce | auf Wunsch vegan

15

Knödelschmaus  
gebratene Waldviertler Knödel mit Ei und frischen Kräutern | glutenfrei

13

## Fischgerichte

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

21

Yspertaler Lachsforellenfilet  
mit hausgemachten Bärlauchnockerl und Gemüse

24,50

## Krenn's Wirtshausklassiker

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

*Vorge stellt bei „Silvia Kocht“ / (glutenfrei)*

19

Krenn's Krensnitzel *von der Schweinsschale*  
im Hanfmantel gebacken mit Kriecherlsenf und Kren  
Kräutererdäpfel und Kriecherlchutney

17

Waldviertler Saumeise *geräucherte Wurstspezialität*  
warmer Speck-Krautsalat und Kräutererdäpfel

15

*auch zum Mitnehmen:*

Kriecherl Chutney *Familie Hackl*  
230g | 5,7

Kriecherl Senf *Familie Hackl*  
230ml | 5,7

Kriecherl Essig *Familie Rogner*  
250ml | 7,7

## Hauptgerichte

Überbackenes Schweinskotelett mit Schinken und Käse  
Braterdäpfel und Natursaftl

15

Gebackenes Surkotelett  
mit Braterdäpfeln

15

Gebackene Landhendlstreifen  
auf bunter Salatvariation

17

## 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 | 3

Doppelter Espresso | 4,4

Verlängerter | 3,5

Melange / Cappuccino | 4

Latte Macchiato | 4,9

Tasse Sonnentor Bio-Tee | 3,5

*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

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