

## SPEISEKARTE

Gedeckpreis pro Person:

Für Stoffserviette, Brot & Butter 2,50 €

Dienstag bis Samstag ab 17.00 Uhr

Feiertags ganztägig

## Vorspeisen

„Ringsmuth's“ Erdäpfel-Grammelknödel mit warmem Spitzkrautsalat 7,90 €

Gesulzter Ocotopus mit Zitrusfrüchten, Yuzu-Schaum & Fruchtkaviar 12,90 €

Laibchen von der Argentinischen Rotgarnele mit Petersilienwurzelcreme, Salatherzen & knusprigen Bananenschalotten 13,50 €

Konfierter Kaninchenrücken mit pikantem Karottenragout, Maisgrieß & Majoran 11,90 €

Geschmorte Strohschweinbackerl mit Pastinaken, grünem Apfel & Kren 10,90 €

Bunter Rübensalat mit geröstetem Bergbauernbrot, Honigessiggeleé & Wachteleiern 9,90 €

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl 3,90 €

Pastinakencremesuppe mit Prosciutto-Quitte 5,20 €

Paprizierte Fischsuppe mit Edelfischen & Tarhonya 5,50 €

## Beilagen

Gemischter Salat Erdäpfel-, Kraut-, Paradeiser-, Gurken-, Blattsalat 3,90 €

## Fisch

In Sesam gebackener Waldviertler Amurkarpfen  
mit Erdäpfelsalat 14,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit weinroten Rüben,  
Gnocchi & Estragonsauce 18,50 €

## Klassiker

Rindsgulasch mit Semmelknödel (Von der Wade) 10,90 €

Wiener Schnitzel vom Schwein oder  
Kalb mit Petersilienerdäpfel 11,90 €  
17,90 €

Zwiebelrostbraten vom Salzburger Hochland-Rind  
mit knusprigen Zwiebeln & Braterdäpfel 16,50 €

Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree 12,90 €

Rieslingsbeuschel mit „Schnittlauchknödel“ 11,90 €

Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren &  
Schnittlauchsauce 15,90 €

Steirisches Backhuhn in der „Kürbiskernpanade“  
mit gemischtem Salat 12,90 €

Krenfleisch mit Wurzeln & Schnittlauch Erdäpfel 9,90 €

Knusperschnitzel mit Risi Pisi  
(mit Speck, Zwiebel, Kräuter & Käse gefüllt) 14,50 €

## Vegetarisch

Wilder Karfiol mit Erdnuss-Butterbrösel & Dinkel 12,90 €

Rahmwirsing mit Brezelknödel & Sellerieschaum 11,50 €

## Innovativ

Knuspriger Bauch vom Kleeschwein (36 Stunden Sous Vide gegart) mit Rahmwirsing, Brezelknödel & Weißbierschaum	16,90 €
Zweierlei vom Fasan (geschmort & gebraten) mit Topfen-Mohnroulade, Rotkraut & Heidelbeerchutney	18,90 €
Ripperl vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein mit Kraut, Speck & konfierten Kümmelerdäpfel	15,90 €
Rosa gebratene Beiried vom „Österreichischen Bio Weiderind“ mit wilden Karfiol, Erdnuss-Butterbrösel & Dinkel	23,90 €
Mit Datteln gefüllte „Waldviertler Wildhendlbrust“ mit cremigen Kohlrabi, Pilzkroketten & Rotweingel	17,50 €

## Dessert / Käse

Schokoladeknödel mit Waldbeeren	7,90 €
Wachauer Marillenpalatschinken	5,50 €
„Ringsmuth's“ Kaffeekombinationen:	
<u>Kleiner Espresso: (Italienische Kaffee Röstung)</u> Dazu Schokoladenmoussé mit Himbeeren	5,20 €
<u>Kleiner Kaffee: (Wiener Kaffee Röstung)</u> Dazu Eierlikörgugelhupf	5,20 €
Apfel-Mohntorte „frisch aus dem Rohr“ mit gerührten Preiselbeeren & Mohnreis	7,20 €
Walnussparfait mit Vanille & roter Portweinbirne	8,90 €
„Ringsmuth's Überraschungsdessert-Variation“	11,90 €
Österreichischer Käse mit Feigensenf, Trauben & Nüssen	9,90 €

## Ringsmuth's 3 Gänge Menü:

### Vorspeise

Bunter Rübensalat mit geröstetem Bergbauernbrot,  
Honigessiggeleé & Wachteleiern

### Hauptspeise

Mit Datteln gefüllte „Waldviertler Wildhendlbrust“  
mit cremigen Kohlrabi, Pilzkroketten & Rotweingel

### Dessert

Apfel-Mohntorte „frisch aus dem Rohr“  
mit gerührten Preiselbeeren & Mohneis

3 Gänge Menü € 33,00