

Zum Start...

rosa gebratenes Roastbeef

(Mostvietler Weiderind)

mit eingelegten Eierschwammerl,
Rucola, Chili-Mayonaise
& Buchweizen 11,00

Mostviertler Schafmischkäse

(Schafkäse von Fam. Soxberger aus Biberbach „Krausenöd“)

mit Tomatenvielfalt aus „Haag“
Sauerteigbrotchip & Bärlauchpesto 7,10

gebeizte Ybbstal-Lachsforelle

(Fischerei Rabenhaupt Waidhofen/Ybbs)

mit Sauerrahm, roter Rübe, gebeizter Dotter
& Erdäpfelcroutons 11,50

aus dem Suppentopf...

Kürbisschaumsuppe

mit gebackenem
Hokkaido-Topfentascherl 5,90

Mostschaumsuppe

mit Schwarzbrotcroutons 4,50

echte klare Rindsuppe

(min. 12h gekocht)

Frittaten 3,80

Kaspressknödel 4,00

Tagesempfehlungen

„Saltimbocca“ vom Schweinsfilet

(Bachlers Weideschwein)

auf Waldstaudenkornrisotto
mit Schmorpaprika & Lauch 18,50

kross gebratenes Maishend´lsupreme

mit selbstgemachte Kürbisgnocchi,
gebratenem Karfiol & Karfiolcreme 17,90

geschmorte Rindsbackerl

(Mostvietler Weiderind)

in kräftiger Rosmarin-Rotweinsauce
mit knusprigen Polentaknöderl & cremigem Kohlrabi 17,50

hausgemachte

Kürbis - Erdäpfelgnocchi

mit Salbeibutter, eingelegtem Kürbis
& frischem Parmesan 13,90

Schmauckerl aus „Bachlers Ferkelei“

**Unsere Produkte – Ihre Speisen – kommen aus naturnahem
Anbau, aus dem Mostviertel.**

**Unsere Hausschlachtung garantiert stets beste Qualität.
Wir wissen, was bei uns auf den Tisch kommt, denn der
„Bachlerwirt“ kümmert sich selbst um die Landwirtschaft!**

Selchfleischknödel im Erdäpfelteig

(aus eigener Erzeugung/Weideschwein)

auf warmen Krautsalat 12,90

(20 min Kochzeit)

Bachler's Schweinsbraten

vom Schopf

mit Semmelknödel &

warmen Krautsalat 13,50

gegrilltes Kotelett

von Bachler's Hausschwein

mit Pommes frites, frischem Gemüse,
selbstgemachter Grillsauce & Kräuterbutter 13,50

Vegetarische Küche ...

Rote-Rübenknödel

mit Selleriecreme, Linsen
& Ziegenfrischkäse 13,90

selbstgemachte Gemüse – Erdäpfellaibchen in Sesampanade

mit gemischtem Salat der Saison
& Kräuterdipsauce 11,00

...aus der Salatecke

gebackener Hendlstreifensalat

mit gemischtem Salat der Saison
dazu selbstgemachte Cocktaildipsauce 12,00

Gemischter Salat

hausgemachte Salate der Saison 3,90

Blattsalat

Blattsalate der Saison 3,20

Klassiker

gebackenes Schnitzel vom Schwein
mit Waldviertler-Petersilienerdäpfeln
& selbsteingekochten Preiselbeeren 11,50

Tafelspitz vom Mostviertler Weiderind
mit Waldviertler-Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse
Schnittlauchsaucе & Apfelkren 17,90

...aus dem Wasser

gebratenes Ybbstal Forellenfilet
(Fischerei Rabenhaupt Waidhofen/Ybbs)
auf Eierschwammerl-Erdäpfelragout 19,50

Beilagen

Portion Pommes 3,00
Portion Waldviertler-Erdäpfel 2,50
Portion Gemüse 3,50
Portion warmer Krautsalat 3,50

Dessert und Süßes aus Anis & Mehlspeisenküche...

Topfennockerl
auf Erdbeerspiegel 6,00

Mostpudding/Mostschober 4,50
(Bröselbiskuit mit kaltem Glühmost übergossen)

Koch im Hemd (Mohr im Hemd)
mit Schlagobers, Vanilleeis &
selbstgemachter Schokoladensauce 6,00

Kardinalschnitte 3,30

Sachertorte 3,30

... weitere Desserts & Mehlspeisen nach Angebot!

Lieber Gast!

**Informationen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen, welche
Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren
Mitarbeitern!***

* Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.