



# Danke, dass du da bist

Du findest jederzeit die **aktuelle Speisekarte**, die **Mittagsmenüs** und die Gerichte der **Spezialabende** in unserer **Gasthaus Kappl App**, lade sie dir einfach auf dein Handy und du wirst viele Vorteile genießen können.

Wichtig sind uns **österreichische, regionale Produkte**.  
Wir selbst bewirtschaften einen Bauernhof mit **eigener Angus Rinderzucht**, **großen Kräuter- und Obstgarten** sowie die Aufzucht unserer **eigenen Martini Gänse**.

## Aperitif

### „Die Granate“

Grenadine, Prosecco, Granatapfel, Soda € 6

*auch alkoholfrei möglich*

### Aperol Sekt

Aperol, Sekt, Soda, Orange € 6

*auch alkoholfrei möglich*

### Saftladen:

Holunder-Zitrone

Granatapfel

Heidelbeer-Schwarze Ribisel

0,5l aus der Karaffe € 5,50



# Kuvert

\*\* vegan

\* veggio

## Hummus \*\* & Trüffel Frischkäse

mit Pita Brot € 5,50

# Vorspeisen

## Geräuchertes Welsfilet

Pumpernickl/ Obers Kren/ Rote Rübe/ Non Kaviar € 12

Welsfilet der Familie Witzlinger, Wolfsbach

...dazu Pita Brot € 3,50

## Cremiger Burrata\*\*

Rucola/ Pinienkerne/ Petersilien Öl/ Birnen Chutney/ Pita Brot € 12

# Kinder Gerichte

## Kinderschnitzerl von der Pute

Pommes/ Reis € 9,90

## Hausgemachte knusprige Hühnernuggets

Pommes/ Cocktailsauce € 9,90



# „Suppenliebe“ der Suppenfeen

Unsere kräftige Kraftbrühe brodelt über 12 Stunden im 400l Suppenkessel!

## **Original Kappl´s Rindssuppe**

mit Nudeln, Frittaten, Kaspressknödel,  
oder Angus Leberknödel € 5,20

**Gerne servieren wir unsere Suppen auch mit Gemüsebouillon\*\*\***

## **Steinpilz Grießknödel\*\*\***

Julienne Karotten / Gemüsebouillon € 5,20

## **Knoblauch- Zwiebel Cremesüppchen\*\***

knusprigen Croutons/ Obershäubchen € 5,90

## **Angus Beuschlsüppchen (per Hand geschnitten)**

Gulaschsaft/ frische Petersilie € 9,50

... passend dazu Serviettenknödel € 2,00

---

## **„Suppothek“**

Sehr gerne kannst du dir von unserer Suppothek  
dein Süppchen mit nach Hause nehmen.

Möchtest du eine Karotte, Frittaten oder lieber eine Portion Rindfleisch dazu?

Gerne kannst du dir auch unsere Gasthaus Kappl App downloaden  
und das Essen für zu Hause bestellen und bequem





von der Suppothek abholen.

# Wirtshaus Klassiker

## **Gekochtes Weiderind**

Wurzelgemüse/ Erdäpfelschmarrn/ Semmelkren € 18

... passend dazu Apfel Kren € 2

wahlweise mager oder unterspickt,

„Schermruppen“ stammen ausschließlich vom hauseigenen Angus Rind

## **Geschmorter Rindsbraten mit Most - Zwiebel Sauce**

Serviettenschnitte/ Röstzwiebel/ Karotten Speck Gemüse € 20

## **Cordon Bleu vom Schwein oder Pute**

Pommes/ Reis € 14/ 16

## **Schnitzerl vom Schwein oder Pute**

Petersilienerdäpfeln € 14/ 15

... passend dazu Preiselbeeren € 1,00

Wir verwenden zum Ausbacken ausschließlich österreichisches Rapsöl!

# Ever-green“

## **Crunchy gebackene Maishuhn Streifen**

Birnensenf Erdäpfelsalat/ bunten grünen Blattsalaten/

Maischips/ Metz Kürbiskernöl/ Joghurt Dip € 16





# Hauptspieler

## Österreichisches Bachforellenfilet

Emmerreisrisotto/ grünem Gemüse/ Zitronen Schaum € 22

## Maishühnchen „Supreme“ auf der Haut gegrillt

Karfiol Erdäpfelpüree/ glasierten Spinat Karotten/ Mostreduktion € 19

...wahlweise mit Rinderschinken € 2

## Zweigesang vom Rind

Steak vom Tenderloin trifft auf Angus Bratwurst,  
Erdäpfelpuffer/ Speckbohnen/ Kräuterbutter € 35

...dazu Süßkartoffelpommes € 4,50

...passend dazu unsere hausgemachten Saucen

Cocktailsauce € 1,50

Joghurt Kräuter Dip € 1,50

Gemischter Salat € 4,50 Birnensenf Erdäpfelsalat € 4,90

---

Unser Fleisch stammt ausschließlich aus österreichischer Landwirtschaft  
und ist mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert.





# Veggies

## „Bibabocha Teigtascherl“ \* \*

gefüllt mit Pimshofer Feta und Tomate/ brauner Butter/ Creme Wirsing € 17

## Seitan Bratl \* \*

Veganes Seitan Steak gebraten

Bratensaftl/ Erdäpfelnocken/ warmen Krautsalat € 18

## Gebackene Gemüsebällchen gefüllt mit Mozzarella\*\*

oder

## Gebratene Kaspessknödel\*\* auf

bunten Blattsalaten/ gekochtem Ei/ Tomate/ Radieschen/ Gurke/

Joghurtdip/ Maischips/ Birnensenf Balsamico Dressing € 15

...dazu Pita Brot € 3,50

---

Die Kräuter, die wir verwenden stammen Großteils aus unserem Kräutergarten unserer „Vielmetzner“ Landwirtschaft.



# Zum Abschluss

## **Karamellisierter Topfenschmarrn**

Joghurt Dirndl Eis/ Obers € 8

## **Weißes Mousse au Chocolat**

Heidelbeerspiegel/ Acai Beere € 8

## **Weicher Schoko Brownie**

Schokosauce/ Obershäubchen/ Vanilleeis € 8

## **Dinkel Schokoküchlein \*\*\***

Ahornsirup/ Schokosauce/ frischen Früchten € 8

...passend dazu Erdbeersorbet, Birnensorbet oder Apfelsorbet € 2

## **Joghurt Juzu Nockerl**

Erdbeer-Himbeersauce/ weiße Schokokrispies € 8

## **Beschwipster Avogato al caffè**

Espresso/ Vanilleeis/ Amaretto/ Schlaghäubchen € 6

**Hausgemachte Mehlspeisen** je nach Tagesangebot € 4,50

Malakoff, Kardinal Schnitte, Sachertorte...

Kein Platz im Bauch?

Wir verpacken dir gerne auch unsere Süßigkeiten für zu Hause!





ab 17Uhr täglich **4 Gänge Menü**

**Geräuchertes Welsfilet**

Pumernickl/ Obers Kren/ Rote Rübe/ Non Kaviar  
(Baronmost, Mostbauernhof Distelberger)

∞ ∞ ∞

**Kräutercremesüppchen**

knusper Stick

(Urgesteinsriesling, Schloß Gobelsburg, Langenlois)

∞ ∞ ∞

**Maishühnchen „supreme“ auf der Haut gegrillt**

Karfiol Erdäpfelpüree/ glasierten Spinat Karotten/ Mostreduktion

(Grüner Veltliner, Weingut Hagn, Hundschupfn)

∞ ∞ ∞

**Dessertkreation**

Variation von den Besten

(Zarcapa, Rum)

Menüpreis € 44

Getränkebegleitung € 18

---

Dieses Menü ist auch gerne für ein „Candle Light Dinner“ buchbar  
und auch als Gutschein erhältlich!





# Unsere Produzenten

<b>Rindfleisch</b>	aus eigener Produktion, „ <b>Vielmetzner Weiderind</b> “ Fleischer des Vertrauens (Samböck), AMA Gütesiegel
<b>Hühner und Putenfleisch</b>	Wech, AMA Gütesiegel
<b>Schweinefleisch</b>	Kröswang, AMA Gütesiegel
<b>Kresse, grüne Salate, Saisongemüse</b>	Mike Oberaigner, Haag, „Bio“ zertifiziert
<b>Erdäpfel</b>	Familie Müller, St. Valentin und Familie Pfeiffer Waldviertel
<b>Gemüse</b>	Grabmayr, Eferding
<b>Feta, Ziegenkäse</b>	Familie Gruber, Weiß, Pimshof, Biberbach, „Bio“ zertifiziert
<b>Schafmischkäse</b>	Familie Soxberger, Biberbach
<b>Emmerreis</b>	Familie Farthofer, Öhling, Biberbach, „Bio“, zertifiziert
<b>Birnensenf, Non Kaviar, Most und Säfte</b>	Familie Distelberger, Amstetten
<b>Schnäpse, Liköre, Destillate</b>	aus eigener Erzeugung, Familie Hiebl, Haag
<b>Essig</b>	Lehof, Strengberg, „demeter“ zertifiziert
<b>Spezial Öle, Kürbis</b>	Metz, Haag, „Bio“ zertifiziert
<b>Muschel Nudeln, Mohn</b>	Familie Ruckensteiner, Kromos, Biberbach
<b>Eier</b>	Familie Donner, Wolfsbach
<b>Kräuter, Kapuzinerkresse</b>	eigener Landwirtschaft, großer Kräutergarten, Vielmetzen
<b>Honig</b>	Franz Schörghuber, Biberbach, „Die Zeidler“
<b>Frisch Fisch</b>	Eisvogel, Molln
<b>Kräuterseiflinge</b>	Edlinger, Marchfeld
<b>Welsfilet frisch und geräuchert</b>	Familie Witzlinger, Wolfsbach

Wir achten bei all unseren Produkten, die wir kaufen, dass sie aus Österreich sind (Soweit es möglich ist!). Daher ist uns auch das AMA Gütesiegel beim Einkauf sehr wichtig wie z.B. bei Pommes, Mehle, Nudelprodukte, ....

