



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

* veggie

Hummus ** & Trüffel Frischkäse

mit Sauerteigbrot € 5,50

Vorspeisen

Geselchtes Rinderspeck Carpaccio

Balsamico, Rucola, Birne und Pinienkerne € 12

gerne serviert mit Sauerteigbrot € 2

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

Drachentaler

Fischtaler in Knusperpanade
mit Karotten, Broccoli Gemüse und Ketchup € 10,80

+ Feenbecher (wiederbefüllbar)

mit hausgemachtem Hollunder Sirup

**Drachentaler &
Zaubertrank**
im feenhaften
Blumenwald





„Suppenliebe“ der Suppenfeen



Original Kappl's Rindssuppe

mit Nudeln, Frittaten, Kaspressknödel,

oder Angus Leberknödel € 5,50

gerne servieren wir unsere Suppen auch mit Gemüsebouillon***

Steinpilz Grießnockerl***

Julienne Karotten / Gemüsebouillon € 5,50

Knoblauch- Zwiebel Cremesüppchen**

Knusprige hausgemachte Croutons/ Obershäubchen € 5,90

Angus Beuschlsüppchen (per Hand geschnitten)

Gulaschsaft/ frische Petersilie € 9,50

... passend dazu Serviettenknödel € 2,00

„Feentöpfchen“

Tellerfleisch, Rindfleisch geschnitten in der Rindssuppe
mit Gemüse, Frittaten oder Nudeln

Vorspeise: € 8,00 / Hauptspeise: € 15

gerne serviert mit Sauerteigbrot € 2

Cremesuppe der Saison***

Wir bieten immer eine vegane Saison Cremesuppe an,
die ohne Schlagobers bereitet wird!





Warum spielt die Suppe bei uns so eine so große Rolle?

Bei uns werden täglich viele Liter Rindssuppe mit nach Hause genommen, an Sonntagen im Winter benötigen wir bis zu 700l Rindssuppe.

Wir haben eine eigene Landwirtschaft und züchten Angus Rinder, welche wir ausschließlich für unseren Eigenverbrauch im Gasthaus verwenden.

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

„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 € 22

... passend dazu Apfel Kren € 2

wahlweise mager oder unterspickt,

„Schermrücken“ stammen ausschließlich vom hauseigenen Angus Rind

Geschmorter Rindsbraten mit Most - Zwiebel Sauce

Serviettenschnitte/ Röstzwiebel/ Karotten Speck Gemüse € 22

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute

Pommes/ Reis € 15/ 16

Schnitzerl vom Schwein oder Pute

Petersilienerdäpfeln € 14,90/ 15,90

... 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 € 17





Hauptspieler

Witzlinger Welsfilet im Parmesanmantel

auf mediterranem tomatisiertem Gemüse/ cremiger Polenta/
Zitronen Schaum € 24

Maishühnchen „Supreme“ auf der Haut gegrillt

Karfiol Erdäpfelpüree/ glasierten Spinat Karotten/ Mostreduktion € 21
...wahlweise mit Rinderschinken € 2

Zweigesang vom Rind

Steak vom Tenderloin trifft auf Angus Bratwurst,
Erdäpfelpuffer/ Karotten Speck Bündchen/ Kräuterbutter € 36

...dazu Süßkartoffelpommes € 5

...passend dazu unsere hausgemachten Saucen

Cocktailsauce € 1,60

Joghurt Kräuter Dip € 1,60

Gemischter Salat € 4,90 Birnensenf Erdäpfelsalat € 5,50

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 € 18

Seitan Bratl **

Veganes Seitan Steak gebraten
Bratensaftl/ Erdäpfelnocke
n/ warmen Krautsalat € 19

Gebackene Gemüsebällchen gefüllt mit Mozzarella**

auf Kräuter Joghurtcreme/ grünen Blattsalaten/
Maischips/ Birnensenf Balsamico Dressing € 17

Gebratene Kaspessknödel**

bunten Blattsalaten/ gekochtem Ei/ Tomate/ Radieschen/ Gurke/
Joghurtdip/ Maischips/ Birnensenf Balsamico Dressing € 17

...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

Weicher Schoko Brownie

Schokosauce/ Obershäubchen/ Vanilleeis € 8

Apfel Sträussl Cheesecake

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 Menu*

Geselchtes Rinderspeck Carpaccio

Balsamico, Rucola, Birne und Pinienkerne

(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 € 48

Getränkebegleitung € 18

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





Unsere Produzenten

Rindfleisch

aus eigener Produktion, „**Vielmetzner Weiderind**“
Fleischer des Vertrauens (Samböck), AMA Gütesiegel

Hühner und Putenfleisch

Wech, AMA Gütesiegel

Schweinefleisch

Kröswang, AMA Gütesiegel

Kresse, grüne Salate, Saisongemüse

Mike Oberaigner, Haag, „Bio“ zertifiziert

Erdäpfel

Familie Müller, St. Valentin und Familie Pfeiffer Waldviertel

Gemüse

Grabmayr, Eferding

Schafmischkäse

Familie Soxberger, Biberbach

Emmerreis

Familie Farthofer, Öhling, Biberbach, „Bio“, zertifiziert

Birnensenf, Most und Säfte

Familie Distelberger, Amstetten

Schnäpse, Liköre, Destillate

aus eigener Erzeugung, Familie Hiebl, Haag

Essig

Lehof, Strengberg, „demeter“ zertifiziert

Spezial Öle, Kürbis

Metz, Haag, „Bio“ zertifiziert

Muschel Nudeln, Mohn

Familie Ruckensteiner, Kromos, Biberbach

Eier

Familie Donner, Wolfsbach

Kräuter, Kapuzinerkresse

eigener Landwirtschaft, großer Kräutergarten, Vielmetzen

Honig

Franz Schörghuber, Biberbach, „Die Zeidler“

Frisch Fisch

Eisvogel, Molln

Kräuterseitlinge

Edlinger, Marchfeld

Welsfilet frisch und geräuchert

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,

