

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT

Kaskuchl

Unsere Lieferanten

Bio Rindfleisch – Familie Brunner, Schlag
Schweinefleisch – Fleischerei Geitzenauer, Litschau
Milch – Biobauernhof Arnhof, Dietweis
Wels – Christoph Arnhof, Eggern
Waldviertler Bio Karpfen – Teichleben GmbH
Pute und Erdäpfel – Familie Essbüchl, Jasnitz
Kaffee – Barista vom Berg, Leiben
Schaf und Ziegenkäse Produkte – Die Käsemacher

Um Sie immer bestmöglich bedienen zu können haben wir die Abläufe in Küche und Service sehr straff organisiert. Änderungen an unseren Speisen verursachen einen nicht unerheblichen Zeitaufwand.

Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir für solche Änderungen und den damit verbundenen Mehraufwand einen Unkostenbeitrag in der Höhe von 1€ verrechnen müssen.

Bitte fragen Sie unser Personal, wenn Sie Informationen über Zusatzstoffe oder Allergene in unseren Speisen benötigen.

ZUM TEILEN AM ANFANG

- Bread and Dips - Kasses trifft Kaskuchl**
mit hausgemachtem Aufstrich und cremiger Kräuterbutter 6,90
- Selchkäsecremesuppe**
mit knusprigen Brotcroûtons 4,20
- Kräftige Rindssuppe vom Waldviertler Bio Rind**
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödeln 3,90
- Käse- und Antipasti- Teller von DIE KÄSEMACHER**
mit Weintrauben, Apfel Chutney, Lavosh, Brotchips 14,20
- Knusprige Chorizo Reisbällchen**
mit Aioli und Mediterranem Würzkäse von die Käsemacher 6,10
- Salz und Pfeffer Calamari**
mit hausgemachter Knoblauch Aioli 5,90
- Spargel Terrine mit feinem Schafstopfen**
mit Vogersalat und Bärlauchdressing 5,70

FÜR DIE KLEINEN HELDEN

- Das schmeckt immer**
Schnitzel vom Schwein mit Pommes 7,90
- Das mag ich nicht**
Gebratene Putenstreifen mit Erdäpfeln 7,90
- Ich hab keinen Hunger**
Spaghetti Bolognese 7,90
- Räuberteller**
leerer Teller, um bei den Eltern zu stibitzen 0,00

ZUM HAUPTGANG

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	12,50
Cordon Bleu vom Schwein dazu Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	15,90
Gebratenes Waldviertler Karpfen Filet mit Beurre Blanc, Erdäpfeln und Grünkohl	18,90
Gebratene Lammhüfte mit Erdäpfel Prima Vera und Lamm Sauce	16,50
Gebratenes Waldviertler Wels Filet mit Prosciutto Erdäpfeln und Tomaten Salsa	17,90
„Kein Schweineschnitzel“ in Panko Panade von der Melanzani - mit Tomaten und gegrillten Paprika Ragout, Mediterranem Würzkaese und grüner Salat	12,90
Gebratenes Tomahawk Steak vom Schwein mit Spargel, Pastinaken Püree und Tomaten- Estragon Sauce	15,90
Gebratene Waldviertler Putenstreifen mit Tahini Schafsjoghurt Sauce, Karotten, Granatapfel, Braterdäpfeln und Bärlauch	15,60
Vegane Bärlauch und Frischkäse Knödeln mit Steckrüben Püree, Spargel und Peppersweet	13,20

DAS LEBEN IST KURZ, MACH ES SÜSS!

Schokoladen Brownie mit Schokoladen Mousse, Schokoladenerde und Vanille Eis	6,50
Waldviertler Mohnnudeln mit hausgemachtem Zwetschkenröster	6,90

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Williams Birnenbrand	3,20
Vogelbeer Edelbrand – Landessiegel 2021	3,20
Apfel Edelbrand – Gold Destillata 2021	3,20
Mohngeist – Bronze Destillata 2021	3,20
Marillen Edelbrand – Silber Wieselburg 2021	3,20
Apfeltraum Likör Silber	3,20
Haselnusslikör	3,20

Wir beziehen unsere Schnäpse und Liköre ausschließlich von der Familie Kainz aus Kleinzwettl.

WEIN IST DIE ANTWORT!

Flame-Ingo, Rosé Frizzante , Brenninger, Weinviertel	2,90
Frizzante „vom Rivaner“ , Brenninger, Weinviertel	2,90
W4 Weinweiber GV DAC , Gruber Röschitz, Weinviertel	3,30
Riesling Antonius DAC , Josef Dockner, Kremstal	3,20
Gelber Muskateller , Brenninger, Weinviertel	3,10
Zweigelt , Weingut Hagn, Weinviertel	3,30
Cuvée Flammarion , Brenninger, Weinviertel	3,20