



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.

AM ANFANG

- Hausgemachte Kräuterfrittaten oder Leberknödeln**
in kräftiger Rindssuppe vom Waldviertler Bio Rind 3,90
- Selchkäsecremesuppe - der gute alte Klassiker der Kaskuchl**
mit Brotcroutons 4,40
- Das goldene Ei - knusprig gebacken in Panko Panade**
auf Bärlauch-Erbsenpüree, gegrilltem Spargel und Schafsjoghurt 7,90
- Knusprige Erdäpfelkroketten mit geschmortem Bio-Rind**
mit hausgemachter Knoblauch-Aioli und Prosciutto-Chips 6,60
- Rosa gebratenes Roastbeef vom W4 Bio Rind**
mit frischem Spargel, steirischem Kernöl und Vogersalat 6,90
- Käse- und Antipasti- Teller von DIE KÄSEMACHER**
mit Weintrauben, Apfel Chutney, Lavosh, Brotchips 12,40

ZUM HAUPTGANG

- Wiener Schnitzel vom Schwein**
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren 12,90
- Gebratenes Welsfilet**
mit Erbsen-Spargel-Risoni und Prosciutto-Chips 17,90
- Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet in Panko Panade**
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Sauce Tartar 18,20
- Käsemacher-Burger vom W4-Bio-Rind**
mit Speck, Ei, Selchkäse, Rucola, Tomaten und Pommes 16,90
- Käsemacher-Cordon-Bleu**
dazu Erdäpfelsalat und Preiselbeeren 16,90

Gebratene Waldviertler Putenstreifen Bowl

mit frischem Frühlingsalat, Hummus und Schafsjoghurt Sauce 17,90

Bärlauch-Erdäpfelknödel

auf Erbsen-Bärlauchpüree, dazu Quinoa, Basilikum und geröstete Kerne 14,90

Wochenend-Empfehlung vom Waldviertler Bio-RindFeinstes Fleisch von der Bio-Landwirtschaft Familie Brunner aus Schlag.
Wir verwerten das ganze Tier – mit Respekt, Kreativität und vollem Geschmack.**FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN****Das schmeckt immer**

Wiener Schnitzel mit Pommes 7,90

Das mag ich nicht

Pasta Bolognese vom W4 Bio Rind 7,90

Ich hab keinen Hunger

Felix Burger - Speck, Spiegelei, Ketchup und Pommes 7,90

Räuberteller

leerer Teller, um bei den Eltern zu stibitzen 0,00

DAS LEBEN IST KURZ, MACH ES SÜSS!**Waldviertler Mohnnudeln**

mit hausgemachtem Zwetschkenröster 7,50

Schoko, Schoko und nochmals Schoko

Schokoladen-Brownie, Schokoladen-Mousse und weißes Schokoladeneis 6,90

Rhabarber-Crème Brûlée

mit Erdbeer-Sorbet, Tuiles und Rhabarber-Kompott 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