

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

*Seeforellentatare . Sauerampfergurke . 18,-
Avocadomayo . Senfkaviar . Tapiokachips (Lehrling Tobias)*

*Geräucherter Schafkäse . flambierter Spargel . Kalbsbries
Bärlauchzwiebel . Schafsmolke & Rhabarber . 20,-*

Grammelknöderl . warmer Dirndlfrühkrautsalat . Stück . 6,-

„Stiergwichtel“ . Himmel & Erde . Röstzwiebel . 18,-

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe . Wiener Schneckentascherl . Schnittlauchöl . 9,-

Brennnessel – Gemüsesuppe . Sauerrahm . Ganselravioli . 9,-

*Doppelte Rinderkraftsuppe
Frittaten oder Leberknöderl . 7,-*



KALTEIS_GASTHOF

Kalteis Klassiker & Neues

Fangfrische Forellen aus dem Soiserbach 10 dag 8,80
Nach „Müllerinnen Art“ mit Braterdäpfel und Knoblauchbutter
oder „blau“ mit Salzerdäpfel

Mostviertler Solo Grün- oder Weißspargel BIO . Sauce Hollandaise . VEG
Petersilerdäpfel . Mostschinken
Vorspeise 20,- Hauptspeise 28,-
mit rosa Kalbsrücken & Frühlingsmorcheln 42,-

Bärlauch Ebly . Grüner Spargel BIO
Schmorgemüse . Kirchberger Mozzarella . Bella Prima . VEG . 27,-

„Coq au Schremser“ – BIO - Huhn im Biersud
Pielachtaler Champignon . Mostviertler Erdäpfel . 29,-

Bobotie – südafrikanischer, überbackener Auflauf
Krichberger Hirsch . Rosinen & Mandeln . scharfer Gurkensalat . 26,-

Original Wienerschnitzel im Butterschmalz
Petersilerdäpfel . Preisbeerkompott . 28,-

Klassische Rindsroulade vom BIO Angus
Knackiges Gemüse . „Risibisi“ . Salatteller . 28,-

Salatteller 8,-

Gebäck / Aufstrich mittags 4,90

Gebäck / Gedeck abends 6,90

*Von den meisten Hauptgerichten sind auch Damenportionen möglich.
Wir informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.
Wir kochen für Sie von 11.30 bis 21.00 / nachmittags kleinere Karte*

1. MAI
STREETFOODFESTIVAL
SCHLOSS WAIDHOFEN / YBBS

Mostviertler
Mostviertler
Feld-
versuche

Süßes zum Abschluss

Somlauer Nockerl . Schlagobers . Schokosauce . 11,-

Spagatkrapfen . Minze – Milkschokolade . Himbeeren . 11,-

Gratinierte Erdbeeren . Topfen . Bourbon Vanilleeis . 11,-

*Waldmeistereisparfait mit Löwenzahnsirup
Erdbeeren . gefrorene Rumschoko . 11,-*

Käse aus Kirchberg

Torten / Kuchen aus unserer Mehlspeiskuchl 5,-

*Produkte aus dem
Dirndltal von der Familie Fuxsteiner, Gatterer & Knofihof
das ideale „Mitbringsel“, können Sie
bei uns im **Schaukasten / Vorhaus** erwerben!*



Wegen des durchschlagenden Erfolgs im letzten Jahr,
heuer wieder. Alte „Kaltis Klassiker“ wie vor 20 Jahren wiederbelebt
und sanft erneuert. Mit den besten Zutaten des Mostviertels!

Ein Mostviertler Feldversuch

Frühsommer – Das Leben erblüht!
Bärlauch, Waldmeister dann Spargel und Erdbeeren vom Feld und Wald.
Und nicht zu vergessen: Mitte April = „Schusszeitbeginn“ = Maibockzeit!
Passend für einen Feldversuch

Menü komplett	129,-
Menü 5 Gänge	93,-

Einige unserer Produzenten und Lieferanten:

Mozzarella / Kalteis Gabi, Kölnhof, Kirchberg
BIO /Steirerhuhn Obermaierhof, Kaumberg
Waldviertler Mohn / Mohnwirt ,Amschlag
BIO Fleckvieh / Familie Enne / Thalhof, Kirchberg
BIO ANGUS Rind mit Hofschlachtung / Stefan Enne, Loich
BIO Spargel & Erdbeeren / Lehner, Haag
BIO Waldstaudenkorn – Kastenberger, Wieselburg
Erdäpfel – Bertl-Harm, St. Georgen
Dirndl – Michi Stagl, Loicherhütte
Eier – Donner, Amstetten
Milchprodukte – Hiegesberger Statzendorf
Käse – Schoberhof, Loich
Dirndlmarmelade – Fuxsteiner, Kirchberg
Schafmilchprodukte – König „Hof am Eck“, Rabenstein
Eisgreisslerei Blochberger
Fleischerei Moser, Wieselburg
Fleischwerkstatt - Grubner Michi , Kirchberg
Honig – Kozhu / Loich
Unsere Forellen aus dem Soiserbach
Pielachtaler Champignon – Familie Weissenbacher, Sois
Knofihof Gruber, Statzendorf
Kräuter, Nüsse und Essenzen - Fischl Martina, Kirchberg
Wild – Senior & Junior samt Kirchberger Jagdkameraden

Frühsommer – das Mostviertel erwacht!

Ajo blanco . Stangensellerie . Dirndloliven
Jahressellerie . Erdbeeren & Trauben . Chips . VEG . 18,-

Tagliolini . geschmortes Rahmherz . Räucherkäse vom Schoberhof . Lardo . 18,-

„gefälschter Hering“
Regenbogenforelle . Salzrüben . Dillchips . Fishtea . 20,-

BIO Spargel Weiß gebeeft . Limette – Apfelsud . Erbsensalsa . VEG
Waldmeister & Bohnenkraut . Jalapeños . 24,-

Wasabiwels & Zitronen-Tintenfisch
Lauch-Ingwersalat . Waldstaudenkorn . Salzzitrone . 24,- / 32,-

und/oder

Pulled Beef . OX Fladenbrot
Biltong . Chimichurri . Kernfettenmayo . Zwiebel 32,-

Vogelbeere . gefrorene Mandel . Latschenöl . Hollerkapern . 11,-

Falls es ihnen bei uns gefallen hat bewerten sie uns auf Google, Facebook und Tripadvisor.
Falls nicht, bitte sagen Sie es uns sofort, damit wir reagieren können!

falstaff **Gault & Millau** **slow**
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN L'expert gourmand powered by KURIO

