



GASTHOF | HOTEL | CAFÉ

# RATHSKELLER

*zum Waschka*

*Herzlich Willkommen im  
Rathskeller Weitra.*

*Ehemals Gasthof Waschka. Direkt am Rathausplatz  
in der ältesten Braustadt Österreichs. Genießen Sie  
von eisgekühlten Bier Spezialitäten bis zu Ofenfrischem Schweinsbraten  
alle Köstlichkeiten des Rathskellers Weitra.*

*Unser Küchen-Team unter der Leitung von Daniel „Shorty“ Kurzmann  
und Service-Team unter der Leitung von Thomas Wurm  
wünschen Ihnen einen guten Appetit.*

*Auf ein Herzliches Wiedersehen freut sich Ihr Gastgeber Matthias Bachofner.*



## Unsere Vorspeisen

*Schafskäse/ Tomate (vegetarisch)* 9,90

*Schafskäse aus der Region mit hausgemachtem Tomaten-Apfel Chutney und Rucola.  
Dazu servieren wir Gebäck.*

*Carpaccio / Grana Padanò Parmigiano.* 13,80

*Carpaccio vom heimischen Rind mit gehobeltem Grana Padanò Parmigiano und Rucola.  
Dazu servieren wir Gebäck.*

## Aus dem Suppentopf

*Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten* 3,40

*Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Grießnockerl* 3,40

*Kräftige Rindssuppe mit hausgemachter Kaspressknödel* 3,90

*auch als Hauptspeisenportion bestellbar:* 7,90

*Karfiolcremesuppe (vegetarisch)* 4,90

*mit Zitronenöl*



## Unser Küchen-Team empfiehlt

### Wiener Schnitzel vom Schwein

12,50

Klassisches gebackenes Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren.

### Ofenfrischer Schweinsbraten / Erpfiknödel

12,40

Ofenfrischer Schweinsbraten serviert mit Waldviertler Erpfiknödel und Krautsalat.

### Zwiebelrostbraten / Braterpfi

18,20

von der kurz gebratenen Beiriedschnitte mit Braterpfi und Röstzwiebel

### Spinatknödel (vegetarisch)

9,30

Hausgemachte Spinatknödel auf brauner Butter mit gehobeltem Grana Padanò Parmigiano.

## Frisch aus den Gewässern

### Waldviertler Karpfen / Petersilienerpfi

18,10

Gebackener Waldviertler Karpfen mit Petersilienerpfi und Sauce Tartare.

### Saibling / Rote Rübe

19,30

Gebratenes Filet vom Saibling mit Dinkelrisotto und rotem Rüben-Ragout.



*Es gibt doch nichts besseres als selbstgemacht!*

*Spinat-Ricotta Teigtaschen / Kräuterseitlinge* 12,10

*In Butter geschwenkte Spinat-Ricotta Teigtaschen mit Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Kräuterseitlinge.*

*Maishendl / Jungzwiebel* 11,70

*Gebratene Maishendlbrust auf Jungzwiebel-Frischkäse Sauce und Tagliatelle.*

*Clubsandwich* 11,20

*Clubsandwich mit getoastetem Toastbrot, Blattsalat, Tomate, Salatgurke, Zwiebel, gebratene Hühnerbrust, Speck und Haussoße dazu Pommes frites*

*extra Spiegelei* 1,50

## *Unsere Salate*

*Caesar Salad / Maishendl* 13,80

*mit Romanasalat, klassischem Caesardressing, Butter Croutons, gehobeltem Grana Padanò Parmigiano, Ofentomaten und dazu eine gebratene Maishendlbrust.*

*Caesar Salad* 9,60

*mit Romanasalat, klassischem Caesardressing, Butter Croutons, gehobeltem Grana Padanò Parmigiano und Ofentomaten.*

*Krautsalat (Beilagensalat)* 3,60

*Gemischter Salat (Beilagensalat)* 4,30

*Grüner Salat (Beilagensalat)* 3,10



## Für unsere Naschkatzen

*Apfelstrudel / Rosinen / Vanille* 4,80

*Ofenfrischer Apfelstrudel mit eingelegten Rumrosinen, Italienisches Vanilleeis und Schlagobers.*

*Schoko / Erdbeere* 5,20

*Schokoladenmousse aus Belgischer Schokolade mit Hausgemachten Erdbeer-Minz-Ragout*

*Mohntorte* 5,20

*Hausgemachte Mohntorte mit Zwetschkenröster und Schlagobers.*

*„Marillenknödel im Glas“* 6,20

*Hausgemachte Topfencreme mit Marillenkompott und Haselnussbutterbrösel*

## Hausgemachte Sorbets und Bindi Eiscreme (Italien)

*Stelle deinen eigenen Eisbecher zusammen*

*Erdbeer-Sorbet* 2,40

*Marillen-Sorbet* 2,40

*Ananas-Sorbet* 2,40

*Schroffinger Zwetschken-Sorbet* 2,40

*Bindi Vanille Eiscreme* 1,40

*Bindi Schokoladen Eiscreme* 1,40

*Bindi Erdbeer Eiscreme* 1,40

*Oreo Crumble oder Manner Crumble* 0,80

*Port. Schlag* 0,60