



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

Brie de Meaux / Chili / Honig (vegetarisch) 9,90

Mit Rohrzucker karamellierte Brie de Meaux Scheibe mit Vogerlsalat, Walnüsse und Chili-Rosmarin-Honig. Dazu servieren wir Gebäck.

Carpaccio / Grana Padanò Parmigiano. 14,20

Carpaccio vom heimischen Rind mit gehobeltem Grana Padanò Parmigiano, Vogerlsalat und eingelegten Eierschwammerl. 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

Süßkartoffelcremesuppe (vegetarisch) 4,90

mit Zitronengras und Limette.



Unser Küchen-Team empfiehlt

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,50

Klassisches gebackenes Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren.

Cordon bleu vom Schwein 14,30

Gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Petersilienerpfi 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

Gnocchi / Hokkaidokürbis / Schafkäse

12,20

Hausgemachte Gnocchi mit Hokkaidokürbiscreme.

Dazu Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Schafkäse.

Hirsch / Rotkraut

19,20

Hirschragout vom heimischen Wild mit Apfel-Rotkraut und Schupfnudeln.

Clubsandwich

11,80

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

extra Spiegelei

1,50

Unsere Salate

Caesar Salad

9,60

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

mit gebratener Maishendllbrust

13,80

Krautsalat (Beilagensalat)

3,60

Gemischter Salat (Beilagensalat)

4,30

Grüner Salat (Beilagensalat)

3,10

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel „Bierkönig“

10,50

Klassisches gebackenes Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup.

Knödel mit Saft „Hopfenprinzessin“

je Knödel: 2,50

Waldviertler Knödel mit Bratensaft.



Für unsere Naschkatzen

Apfelstrudel / Rosinen / Vanille 4,80

Ofenfrischer Apfelstrudel mit eingelegten Rumrosinen, Italienisches Vanilleeis und Schlagobers.

Schoko / Weichsel 5,20

Schokoladenmousse aus Belgischer Schokolade mit Hausgemachtem Weichsel-Ragout

Mohntorte 5,20

Hausgemachte Mohntorte mit Zwetschenröster und Schlagobers.

Powidl / Vanille / Schroffinger Zwetschke 6,20

Hausgemachtes Vanille-Powidl-Parfait mit marinierten Dörrzwetschken und weißem Schoko Espuma.

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