



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.

Holunderblüte / Orange 5,80

Hausgemachtes Holunderblüten-Parfait mit marinierten Orangen und Grapefruit Filets.

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