



Waldschenke Schreiber



Das Wirtshaus in der Natur

Karpfenspezialitäten

geräucherter Karpfen

auf Rote Rüben Carpaccio mit Kren Dip

€ 7,80

Knusperkarpfen

mit Erdäpfeln und Sauce Tartare

Eine hervorragende Vorspeise

oder ein Gericht für Zwischendurch

€ 12,80

BIO Karpfenfilet gebacken

mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare

und gemischtem Salat

€ 16,80

BIO Karpfen mit Erdäpfel - Mohnhaube

Petersilerdäpfel und Blattsalat

Eine eigene Kreation für die Sendung

„Mei liabste Wais“

€ 16,80

BIO Knoblauch – Kräuter – Karpfen

dazu Speckfisolen und Braterdäpfel

€ 16,80

BIO gegrillter Karpfen

auf Kürbismudeln

€ 16,80

BIO Schwarzbierkarpfen

mit Nüssen, Dörrzwetschken und

Cranberrys, dazu Erdäpfel

€ 16,80

Der Waldviertler Karpfen

Wir verarbeiten ausschließlich **Karpfen** von Waldviertler Teichwirten die in der Genuss Region sind.

Unsere Lieferung kommt von der Teichwirtschaft „**BIO** Teich Leben“ aus Heidenreichstein.

Der Waldviertler Karpfen wächst in dem Sauerstoffreichen Wasser ganz hervorragend und zeichnet sich durch ein festes nicht zu fettes Fleisch aus.

Da der Karpfen filetiert und geschöpft wird, können wir unseren Gästen einen fast grätenfreien Fisch anbieten.

Wir wünschen Guten Appetit!

