

Klare Rindssuppe mit Mohnfrittaten	3,80				
mit Fleischstrudel	3,80				
mit Hirschleberknödel	4,50				
NEU: Klare Suppe vom Junghirsch mit Steinpilzschöberl	4,50				
„Mohndorf- Salat“ Blattsalat mit Mohnkäse, Äpfel und Kürbiskerne	7,80				
„Schofkas“ von der Gerstbäuerin mit Paradeiser und Mohnöl- Rucola Pesto	5,80				
Saure „Mohn- Extra“ mit Zwiebel und Kernöl	5,80				
Roter Rübensalat mit Kren (<i>Rote Rüben aus eigenem Anbau</i>)	3,80				
Uriges Brat'l mit Waldviertler Knödel und Speckkrautsalat	12,50	kl. 9,80			
Klassischer Rindsbraten mit Waldviertler Knödel und Preiselbeeren	14,80	kl. 12,-			
Jägerrindsbraten mit Eierschwammerl und Waldviertler Knödel	17,50	kl. 14,-			
Junghirsch in Wurzelrahmsoße, Waldviertler Knödel und Preiselbeeren	17,80				
Gebackene Waldviertler Steinpilze mit Petersilerdäpfel und Kräutersoße	15,80				
Karpfenfilet vom Waldlandhof im Mohnmantel mit Erdäpfelsalat	16,80				
Mohnwirtschnitzel (in Mohnpanier) mit Bio- Dinkelreis, Preiselbeeren	12,50				
Backhendl mit Erdäpfelsalat	13,50	kl. 9,50			
Surschnitzel vom Karree mit Erdäpfelsalat	12,50				
„Knödel- Kombi“ (Fleischknödel, Grammelknödel) mit Sauerkraut	11,50				
Fleischknödel mit Sauerkraut	9,80				
Oma's Grammel, „knödel“ mit Sauerkraut	11,50				
Waldviertler Knödel mit Steinpilzsoße	11,80				
Mohn- Topfentascherl mit Kräuterbutter und Blattsalat	9,80				
Geröstete Waldviertler Knödel mit Ei und Blattsalat	8,80				
Kinder- Wienerschnitzerl mit Erdäpfel oder Pommes	6,80				
Kindermohnnudeln ohne Rum	6,80				
<u>Unsere süßen Mohnspeisen</u> als Hauptspeise oder Dessert:					
Mohnnudeln (mit Rum)	9,50	kl. 7,50			
Mohnknödel mit Hollerkoch	10,80	kl. 8,80			
Mohnpotpourri (Mohnnudeln, 1 Mohnknödel mit Hollerkoch, Mohnreis)	11,80				
Portion Marillenröster oder Hollerkoch	2,20				
„Mohn im Hemd“ mit Schokoladesoße und Schlagobers	6,80				
Weißmohnauflauf mit Kirschsoße und Schlagobers	7,80				
<u>Aus unserer Mohnwirtbackstube:</u>					
Mohnwirttorte mit Schlagobers (mit Schokoladeglasur)	3,90				
Mohnoberstorte (Preiselbeer/ Mohn/ Obers)	4,30				
Ofenfrische Mohnzelten	2,40	pro Stück			
Mohnreis mit Eierlikör und Schlagobers	5,80				
„Mohn- Amour Eisbecher“ mit heißen Himbeeren und Schlagobers	5,80				
Mohnreis mit Heidelbeeren und Schlagobers	6,-				
					zum Aperitif:
					Sturm 3,-
					Muskateller Frizzante 3,60
					1/8l GV DAC Kremstal 19 3,60
					1/8l Gemischter Satz 19 3,20
					1/8l Zweigelt 2,80
					1/8l Blaufränkisch 3,20
					Unsere Säfte:
					1/4l Ribiselsoda 2,-
					1/4l Hollersoda 2,-
					Naturtrüber Apfelsaft
					1/4l gespritzt 2,20
					Roter Traubensaft
					1/4l gespritzt 2,20
					Bauern- Apfelmost:
					1/4l gespritzt 2,20
					1/2l gespritzt 3,80
					Zwettler Pils vom Fass:
					0,3l 3,20 0,5l 3,80
					Schneider Weißbier in der
					0,5l Flasche (auch alkoholfrei) 4,-
					Unsere Kaffeespezialitäten
					mit Bio- Sonnentor Kaffee:
					Mohnwirtkaffee 4,80
					Mocca mit Schoko- Mohnlikör und Schlagobers
					„Rosi“-Kaffee 4,80
					Mocca mit Mohnlikör und Schlagobers
					Verlängerter 2,70
					Melange mit Milchschaum 2,90
					Cappuccino mit Schlagobers 3,50
					Häferlkaffee 2,90
					gr./ kl. Espresso 3,40 2,20
					Mohnkorn 3,-
					Mohn- Schokolikör 2,40
					Unsere Speisen werden mit
					Waldviertler Graumohn und
					Erdäpfeln aus eigener
					Landwirtschaft zubereitet!
					Unsere Mitarbeiter informieren Sie
					über Allergene in unseren Speisen.

Wir wünschen guten Appetit, herzlichst die Mohnwirtfamilie