

## ●● herzlich Willkommen

### ●●● herzhaft, frisch & anders

Unter diesem Motto steht der Kunde Genuss in unserem Haus. Hier werden biologische Produkte „anders“ verarbeitet und präsentiert, das „andere Angebot“ bezieht sich auf unseren Service, Freundlichkeit und spezielle Dekoration.

Besonderen Wert legen wir auf raffiniert angerichtete Speisen und die Verwendung von Kräutern.

Durch die Nähe des Xundwärts-Parcours und des umfangreichen Xundwärts-Routen-Netzes empfehlen wir, diese Angebote aktiv zu nutzen.



KULINARIK, GENUSS UND GESUNDHEIT IN DER XUNDHEITSWELT - eine ideale Verbindung die auch köstlich schmeckt. Mit hochwertigen, biologischen Lebensmitteln aus dem Ökologischen Kreislauf Moorbath Harbach genießen Sie wirklich xund.

#### **Xund genießen - Produkte der Region für den gesunden Genuss.**

Kunde Kulinarik garantieren auch die „Grüne Haube“ sowie die „Biozertifizierung“ unseres Restaurants. Diese Gütesiegel stehen für höchste Qualität und die Verwendung von Produkten aus nachweislich regionaler und ökologisch orientierter Landwirtschaft.



„Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria BIO Garantie zertifiziert“





## ●●● im Restaurant Kreuzberg

Unser Kulinarik-Schwerpunkt von 12.01.2019 bis 10.03.2019

## ●●● Durch die Winterzeit

**Gerichte, die mit  gekennzeichnet sind, bieten wir speziell während unserer Kulinarik-Schwerpunkte an.**

### **Bewegungstipp**

Freude, Spaß und viel Lachen tut uns einfach gut.  
Besuchen Sie unseren Motorikpark  
gleich in ihrer Nähe - und Sie werden spüren,  
Bewegung ist nicht immer anstrengend, sondern macht auch Spaß.

### **Ernährungstipp**

Durch die Verwendung von frischen Kräutern  
wird der natürliche Geschmack der Lebensmittel unterstrichen,  
so ist es möglich, mit weniger Salz zu kochen.

**Unser Tipp: In jeder Suppe ist Liebstöckel eine wohlschmeckende Zutat!**

●●● unser  **Kulinarikmenü**

Krensuppe mit gebratener Blunze

\*\*\*

Gedünstetes Schulterscherzel vom Harbacher Bio-Rind  
in Wurzelsoße  
mit Waldviertler Erdäpfelknödel

\*\*\*

Maronisoufflé auf Punschsoße

€ 16,80

●●● zu den Spezialitäten empfehlen wir

**„Xund-Drink“**

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft  
0,2 l / € 2,50

\*\*\*

**Grüner Veltliner**

**Gärtling\***

Jahrgang 2017  
Qualitätswein, trocken, 11,5 Vol. %  
Weingut Nigl  
Senftenberg-Priel/Kremstal  
1/8 l / € 3,40

\*\*\*

**Cuveé Classic\***

Jahrgang 2017  
Qualitätswein, trocken, 13,0 Vol. %  
Weingut Aumann  
Tribuswinkel/Thermenregion  
1/8 l / € 3,50

\*enthält Sulfit

### ●●● eingangs

 **Wintersalat mit Orangenfilet** und  
geräucherter Entenbrust mit Jourgebäck € 6,40

### ●●● zum Löffeln

**Tagessuppe** € 2,90

**Klare Suppe mit Kräuterfrittaten** € 2,90

**Kraftsuppe** mit Bröselknödel € 3,90

### ●●● unsere Spezialitäten

 **Hendlbrust in Rotwein** mit  
Scalotten, glacierten Kohlsprossen und Wildreis € 12,90

Kleine Portion € 11,80

**Waldviertler Schnitzel vom Strohschwein** € 9,80  
in Kräuterpanier mit Naturreis

Kleine Portion € 8,70

 **Rosa gebratene Hirschrückensteaks** € 16,80  
mit Wacholdersoße, Erdäpfelkroketten  
und glacierten Maroni

Kleine Portion € 15,70

### ●●● vom Salatbuffet

**Salatteller** € 3,20

## ●●● unsere weiteren Empfehlungen

### ●●● aus Waldviertler Teichen

**Geschröpftes Karpfenfilet gebacken** in Sesampanade € 12,90  
auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchrahm

Kleine Portion € 11,80

 **Gegrillte Zanderfilets** € 12,90  
t gebratenem Lauch auf Maronirisotto

Kleine Portion € 11,80

### ●●● aus der Naturküche

**Erdäpfel-Blattspinatschnitte** € 8,60  
auf rahmigem Kohlrabi mit glacierten Kirscharadeisern

Kleine Portion € 7,50

**Cremige Spaghetti** € 8,60  
mit Kürbis und Nüssen

Kleine Portion € 7,50

### ●●● für unsere jüngsten Gäste

**Kleines Wiener Schnitzerl** vom Schwein € 6,90  
mit knusprigen Erdäpfelspalten

## ●●● aus der Mehlspeisenküche

<b>Gerungser Xund-Dessert</b> Vollkorn-Mohnzelten mit Fruchtjoghurt, Dörripflaumen und Früchten	€ 4,20
<b>Mohr im Hemd</b>	€ 4,20
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	€ 2,80
<b>Birnen-Mohnstrudel</b> mit Zwetschkenröster	€ 3,50

## ●●● Kulinarikdessert

 <b>Maronisoüfflé</b> Punschsoße	€ 4,20
--	--------

## ●●● für Käseliebhaber

<b>Kleine Käsevariation</b> Bio-Paulus, Weinkäse, Mondseer, Österkron, Bio-Butter, Früchte und Gebäck	€ 6,50
---	--------

## ●●● unser Kaffee

Kleiner Brauner / Kleiner Mocca	€ 2,50
Großer Brauner / Großer Mocca	€ 3,20
Melange	€ 2,70
Verlängerter	€ 2,70
Häferlkaffee mit/ohne Schlag	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,00

Diverse Kaffees erhalten Sie auch Koffeinfrei!  
Auf Wunsch servieren wir jeden Kaffee auch **BIO** - fair gehandelt.

## ●●● unsere Teesorten

Xundheitswelt <b>BIO</b> Walderdbeer Früchtetee	€ 1,70
Xundheitswelt <b>BIO</b> Gute Laune Kräutertee	€ 1,70
<b>BIO</b> Grüntee, <b>BIO</b> Rooibus-Vanilletee, <b>BIO</b> Weißer Tee	€ 1,70
<b>BIO</b> Kaminknistern, <b>BIO</b> Schwarzer Tee Earl Grey	€ 1,70
Kamillentee, Pfefferminztee	€ 1,70
mit Zitrone	€ 2,20

## ●●● aus der Natur

<b>BIO</b> Apfelsaft naturtrüb	Flasche 0,25 l	€ 2,40
<b>BIO</b> Birnensaft naturtrüb	1/4 l	€ 2,40
<b>BIO</b> Holunderblütensaft	1/4 l	€ 2,40
<b>BIO</b> Apfel-Weichselsaft	1/4 l	€ 2,40
<b>BIO</b> Tomatensaft	1/4 l	€ 2,40
Schwarzer Johannisbeersaft	1/4 l	€ 2,40

## ●●● aus unserer Molkerei

Aus Bio-Milch der Kleinmolkerei Waldviertler Oberland

Glas <b>BIO</b> -Milch	1/4 l	€ 1,20
Bananen Milch-Mix		€ 2,80
Erdbeer-Buttermilchdrink (für Diabetiker geeignet; 1 BE)		€ 2,50

## ●●● für den Durst

<b>BIO</b> Apfelsaft gespritzt	1/4 l	€ 1,50
<b>BIO</b> Apfel-Pfirsichsaft	Flasche / 0,25 l	€ 2,40
Almdudler	1/4 l	€ 2,40
Erdbeersaft	1/4 l	€ 2,40
<b>BIO</b> Traubensaft	1/4 l	€ 2,40
Orangensaft	1/4 l	€ 2,40
Gröbi Orange* (für Diabetiker geeignet)	1/4 l	€ 2,40
Römerquelle Mineralwasser	Flasche / 0,33 l	€ 1,50
prickelnd oder mild	0,75 l	€ 2,40
Soda	1/4 l	€ 0,80
Soda mit Zitrone	1/4 l	€ 1,30

\* enthält eine Phenylalaninquelle



## ●●● von den österreichischen Winzern

<b>Grüner Veltliner*</b> Bio-Weingut Paradeiser, Fels am Wagram	1/8 l	€ 1,50
<b>Grüner Veltliner*</b> Messwein, trocken Winzer Kreams (für Diabetiker geeignet)	1/8 l	€ 1,70
<b>Riesling von den Terrassen*</b> Winzer Kreams	1/8 l	€ 2,60
<b>Zweigelt-Cuvee*</b> Weingut Hofstötter, Unter Dürnbach	1/8 l	€ 1,50
<b>Rosé Zweigelt*</b> Winzer Kreams	1/8 l	€ 2,60

Weiters servieren wir laufend Weine von österreichischen Top-Winzern, auch glasweise. Beachten Sie die aktuellen Angebote!

## ●●● aus dem Mostfass

Apfel Birnenmost*	1/4 l	€ 2,00
Apfel Birnenmost* gespritzt	1/4 l	€ 1,40

\*enthält Sulfite

## ●●● von den Brauereien

Tigerbräu unfiltrierte Bierspezialität aus Groß Gerungs	0,2 l 0,3 l 0,5 l	€ 2,70 € 3,10 € 3,70
Weitraer Brauhaus Bio-Bier	Flasche / 0,3 l	€ 3,10
Zwettler Pils vom Fass	0,2 l 0,3 l 0,5 l	€ 2,70 € 3,10 € 3,70
Gösser naturgold (alkoholfrei)	0,3 l 0,5 l	€ 2,90 € 3,50
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	Flasche / 0,5 l	€ 3,50

## ●●● unsere Auszeichnungen



### Grüne Haube

Xunde Kulinarik garantiert die Auszeichnung Grüne Haube. Dieses Gütesiegel garantiert höchste Qualität und die Verwendung von Produkten aus nachweislich regionaler und ökologisch orientierter Landwirtschaft.



### Öko-Kreislauf Moorbach Harbach

Wir beziehen seit vielen Jahren zum größten Teil Bioprodukte aus dem „Ökologischen Kreislauf Moorbach Harbach“ um den Qualitätsanspruch unserer Gäste gerecht werden zu können. Der Ökologische Kreislauf sichert durch die Einbindung von Biobauern und Gewerbebetrieben aus dem Waldviertler Oberland die Versorgung der Xundheitswelt-Betriebe mit regionalen und kontrolliert biologischen Produkten.



### Austria Bio Garantie

„Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria BIO Garantie zertifiziert“  
Damit haben Sie die Gewissheit, dass die Bioprodukte, die wir Ihnen servieren durchgehend kontrolliert sind - vom Feld bis auf den Teller.



### Die Welt der aktiven Gesundheitsvorsorge

Unter der Federführung des Herz-Kreislauf-Zentrums und des Moorheilbades Harbach kooperieren sieben Waldviertler Betriebe unter dem Namen „Xundheitswelt“.

Die Xundheitswelt legt großen Wert auf gesunde ausgewogene Ernährung. Erleben Sie die Verbindung von Kulinarik, Genuss und Gesundheit - erfahren Sie wie gesund zubereitetes Essen hier zum genussreichen Erlebnis wird. Genießen sie xund, unbeschwert und mit gutem Gewissen.

## ●●● unsere Kulinariktermine

15.01.18 bis 09.03.18	<b>Spezialitäten vom Spanferkel</b>
10.03.18 bis 02.04.18	<b>Gerichte vom heimischen Bio-Lamm</b>
03.04.18 bis 21.05.18	<b>Xund und fit in den Frühling</b> Waldviertler Spezialitäten aus dem Öko-Kreislauf Moorheilbad Harbach
27.04.2018	Degustationsmenü „Frühlingserwachen“
22.05.18 bis 29.06.18	<b>Köstlichkeiten von Bio-Rind und Bio-Kalb</b>
30.06.18 bis 03.08.18	<b>Leichte Sommerküche</b> Regionale Schmankerl mit frischen Kräutern
04.08.18 bis 29.09.18	<b>Leichte Sommerküche</b> Heimische Schwammerl frisch zubereitet
30.09.18 bis 12.11.18	<b>Herbstlich bunt und xund</b>
09.11.18	Degustationsmenü „Rund ums Gansl“
13.11.18 bis 11.01.19	<b>Genuss aus Teich und Weide</b>

## ●●● nehmen Sie eine Visitenkarte mit nach Hause

**Wir bieten den idealen Rahmen  
für Ihre Familien- oder Firmenfeier.**

**Gerne sind wir Ihnen bei der Planung behilflich.**