

<u>Lust auf Suppe</u>	EUR
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit geröstetem Schwarzbrot LOAG	6.80
<b>Leberknödelsuppe</b> CAGLM	6.80
<b>Frittatensuppe</b> CAGLM	6.80
<b>Rindersuppe</b> mit hausgemachten Maultaschen CAGLM	6.80

### Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte den Tafeln

Hauptspeisen auch kleine Portionen\* möglich

<b>Wirtshaus-Schmankerl-Platte</b> (für ein oder zwei Personen) Traditionelle und regionale Speisen je nach Jahreszeit AGLMO <i>Unsere Weinempfehlung: K&amp;K Cuvée, Weingut Kirnbauer</i>	pro Person	19.80
<b>Vegetarische Schmankerl-Platte</b> (für ein oder zwei Personen) Kasknödel mit brauner Zwiebelsauce, Spinatknödel, Kartoffelblatt'In mit cremigen Wirsing, Piccata vom Kohlrabi <i>Unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut am Stein</i>	pro Person	16.80
<b>Gebackenes Zweierlei</b> (Gebackenes Maishendl in Kürbispanade und Wiener Backfleisch) serviert mit Friséesalat und Tomatensalat ACG <i>Unsere Weinempfehlung: Chardonnay, Weingut Salz</i>		17.90
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalbfleisch) mit Kartoffel-Gurkensalat ACGOL <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>		21.90
<b>Frische Entenbrust</b> auf Apfelblaukraut, serviert mit Kartoffelknödel und Orangen-Portwein-Sauce CLMO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>		21.80
<b>Böfflamott</b> (Bayerischer Rinderschmorbraten) mit Butterspätzle und Apfelblaukraut OCLG <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>		18.50
<b>Rinder-Saftgulasch</b> mit Semmelknödel <i>Unser Bierempfehlung: Tegernseer Dunkel Export</i>		17.60

	EUR
<b>Käserahmspätzle</b> mit marinierten Blattsalaten ACGO <i>Unsere Weinempfehlung: Gutsriesling, Weingut am Stein</i>	12.80
<b>Saiblingsfilet</b> (von Fischzucht Birnbaum) serviert mit Mispel-Maroni-Creme und Petersilienkartoffeln DLG <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rosé, Weingut Robert Goldenits</i>	22.80
<b>Marinierte Blattsalate</b> mit Parmesan-Speckdressing oder Essig-Öl CGFM	6.90

### Desserts

<b>Kaiserschmarrn im Pfanderl</b> mit Rum-Rosinen und Apfelmus A, C, G alternativ auch <u>ohne</u> Rum-Rosinen ACG <i>Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller, Weingut Hirtl</i>	10.80
<b>Steirer Eis</b> (cremigtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
<b>Vanilleeis</b> , 1 Kugel <sup>g</sup>	1.40
<b>Affogato al caffè</b> (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) <sup>g1</sup>	3.60

\*kleine Portion: abzgl. € 2,00 vom Normalpreis

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden