

<u>Lust auf Suppe</u>		EUR
Kartoffelsuppe mit gebratenen Pfifferlingen	LMO	6.90
Tafelspitz-Suppe mit Leberknödel	LA	6.90
Tafelspitz-Suppe mit Maultaschen	LA	6.90
Meerrettichsupperl mit Ochsenfleischwürfeln, gerösteten Brotwürfeln	LA	6.90

Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte den Tafeln

Zwischengerichte

Tafelspitz in Tomatengelee mit Bratkartoffeln und Schnittlauchcreme	MOL	15.80
<i>Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc DAC, Weingut Pfeifer</i>		
Gebackener Camembert mit Wildkräuter-Salat und Kartoffel-Estragon-Dressing oder Walnuss-Dressing	CLMOE	14.70
<i>Unsere Weinempfehlung: Guts Riesling, Weingut am Stein</i>		

Hauptspeisen auch kleine Portionen* möglich

Rehfilet und Rehflanzerl mit Hollerspätzle und Eierschwammerl	OC	16.80
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>		
Saupolster (grob gewürfelte Schweineschulter und grüner Speck im Schweinenetz) mit Ritterzipfel	CGMO	14.50
<i>Getränkeempfehlung: Tegernseer Dunkler Export</i>		
Filet vom Saibling in der Kartoffelkruste mit Schnittlauchbutter und marinierten Blattsalaten	DOM	24.50
<i>Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Robert Goldenits</i>		
Minutensteaks mit Portweinzwiebeln , gebratene Apfelringe, Kartoffel-Ecken und Sauerrahm-Dip	CAO	25.80
<i>Weinempfehlung : Zweigelt, Weingut Reumann</i>		
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Kartoffel-Radieschen-Salat	ACGOL	23.90
<i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>		

EUR

Wirtshaus-Schmankerl-Platte (für ein oder zwei Personen) pro Person 23.80

Minutensteaks mit Portweinzwiebeln, Kartoffelsalat, Fleischpflanzerl, Kartoffelkrustel vom Jungschwein mit jungem Radi, Filet vom Saibling in der Kartoffelkruste

Unsere Weinempfehlung: K&K Cuvée, Weingut Kirnbauer

Vegetarische Schmankerl-Platte (für ein oder zwei Personen) pro Person 20.50

Gebackener Camembert, Zwiebelkuchen, Bulgur-Fetakäse-Pflanzerl, Kartoffelbuchteln (mit Bergkäse gefüllt) auf Rotwein-Belugalinsen ACGOM

Unsere Weinempfehlung: Weissburgunder, Weingut am Stein

Geröstete Semmelknödel mit Ei, serviert mit gemischten Blattsalaten und Walnuss-Dressing EACGO 13.90

Marinierte Blattsalate mit Parmesan-Speck-Dressing oder Essig-Öl CGFM 6.90

Wir bieten Ihnen selbstverständlich auch frische Salatvariationen (je nach saisonalen Bedingungen der Landwirtschaft) an.

Desserts

Kaiserschmarrn im Pfanderl mit Rum-Rosinen und Zwetschgenröster ACG
alternativ auch ohne Rum-Rosinen ACG 10.80

Bitte beachten Sie: Zubereitungszeit je nach Gästeaufkommen ca. 35 Minuten

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller, Weingut Hirtl

Erdbeersorbet & Erdbeereis CO 7.80

Marillenknödel mit Zimt-Butterbrösel, serviert mit Marillen-Sorbet ACG 5.60

Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG 7.80

Vanilleeis, 1 Kugel ^g 1.40

Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) ^{g1} 3.60

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

Auflistung der Allergene: A: glutenhaltiges 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 Sulfite, Kreuzkontaminierungen können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.