

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

### Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte den Tafeln

#### Zwischengerichte

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

#### Hauptspeisen auch kleine Portionen\* möglich

<b>Rehfilet und Rehflanzerl</b> mit Hollerspätzle und Eierschwammerl	OC	16.80
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>		
<b>Saupolster</b> (grob gewürfelte Schweineschulter und grüner Speck im Schweinenetz) mit Ritterzipfel	CGMO	14.50
<i>Getränkeempfehlung: Tegernseer Dunkler Export</i>		
<b>Filet vom Saibling</b> in der Kartoffelkruste mit Schnittlauchbutter und marinierten Blattsalaten	DOM	24.50
<i>Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Robert Goldenits</i>		
<b>Minutensteaks mit Portweinzwiebeln</b> , gebratene Apfelringe, Kartoffel-Ecken und Sauerrahm-Dip	CAO	25.80
<i>Weinempfehlung : Zweigelt, Weingut Reumann</i>		
<b>Wiener Schnitzel</b> (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 <sup>g</sup> 1.40

**Affogato al caffè** (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) <sup>g1</sup> 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.