

Traditionelle Wirtshausküche



Absolute Frische und beste Zutaten spielen in meiner Küche eine große Rolle. Lassen Sie sich von meinen Kreationen aus der heimischen Küche verwöhnen. Bitte beachten Sie, dass es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine kleine Portion*.

Suppen, Zwischengerichte

Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel ACGL	€ 7,90
Tafelspitzbouillon mit Maultaschen A	€ 7,90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel AL	€ 7,90
Maroniclesuppe mit gebackenem Zimt-Apfelknödel CGLO	€ 8,50
Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing AGLO	€ 6,80
Holzofenbrotsalat (Romanasalat, Schwarzbrot- Croûtons) AGLO	€ 7,90

Etwas Kleines und Feines

Schlutzkrapfen (gefüllt mit Topfen-Minze-Basilikum), serviert mit gehobeltem Bergkäse und geschmorten Zwiebeln ACL	€ 16,80
Grammelknödel (gefüllte Kartoffelknödel mit Grieben) auf Paprika-Pfeffer-Sauerkraut, frischer Meerrettich ACO	€ 14,80
Hascheeknödel (Kartoffelknödel, gefüllt mit geräuchertem Selchfleisch, geschmorten Schweinsbackerl, Knackwurst) serviert mit warmen Krautsalat ACGLMO	€ 15,80

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	€ 26,90
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat ACOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	€ 25,50
Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffelbaumkuchen, Blaukraut GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	€ 24,80
Pochiertes Rehfilet auf Schwarzwurzel-Rosenkohl-Salat, Rotwein-Jus, Birnen-Ravioli ACOMO <i>Unsere Weinempfehlung: Lovely Merlot, Weingut Scheiblhofer</i>	€ 24,80

Piccata milanese von der Hühnerbrust mit getrüffeltem-Tomatenspaghetti, gehobeltem Parmesan, Basilikumbutter ACO	€ 23,80
<i>Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>	
Kaspressknödel mit gehobeltem Bergkäse, brauner Butter und feinen Blattsalaten AOCM	€ 17,80
<i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring</i>	
Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und marinierten Blattsalaten AOCM	€ 16,80
<i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring</i>	

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Für unsere kleinen Gäste (bis 120 cm ☺)

Spätzle mit Soß' ACGO	€ 5,50
Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup ACG	€ 9,50
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf ACO	€ 7,50

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise</u> mit Rum-Rosinen* und Rumrosien-Eis* ACG	€ 12,50
Powideltascherl mit Zimt-Butterbrösel und Mohnreis ACG	€ 8,90
Affogato al caffè (1Kugel Vanilleeis mit Espresso) c,G	€ 3,70
Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl) c,G	€ 7,80
Vanilleeis, 1 Kugel A, C	€ 1,50

*bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, ** mit Alkohol

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 *kleine Portion: abzgl. € 2,00