

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 ACGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel ACGL	7.90
Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing AGLO	6.80

Etwas Kleines und Feines

Schlutzkrapfen (gefüllt mit Topfen-Kartoffel-Spinat), serviert mit gehobeltem Bergkäse und geschmorten Zwiebeln ACL	16.80
Ravioli (gefüllt mit Blut- und Leberwurst) auf Apfel-Junglauch, serviert mit Salbeibutter ACLMO	17.80
Hascheeknödel (Kartoffelknödel, gefüllt mit geräuchertem Selchfleisch, geschmortem Schweinsbackerl, Knackwurst), serviert mit warmen Krautsalat ACGLMO	16.80

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	27.90
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	26.50
Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffelknödel, Wirsinggemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	24.80

Roulade vom Hirsch mit Waldorf-Salat und Apfel-Kartoffel-Kroketten ACOM 25.80
Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann

Piccata milanese von der Hühnerbrust mit Tomatenspaghetti, gehobeltem Parmesan, Basilikumbutter ACO 23.80
Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl

Kaspressknödel mit gehobeltem Bergkäse, brauner Butter und feinen Blattsalaten AOCM 17.80
Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Ilonka Scheuring

Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und marinierten Blattsalaten ACOM 17.50
Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann

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 10.50
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf ACDO 8.50

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** wahlweise auch ohne Rum-Rosinen* ACGL 12.50
Powideltascherl mit Zimt-Butterbrösel und Mohnis ACG 9.20
Kaffee-Schoko Crème brûlée CGO 8.50
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG 3.70
Steirer Eis (cremig Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG 7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG 1.50

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 - Beträge in EUR

***kleine Portion: abzgl. € 2,00 **bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol