

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

Spargelcremesuppe mit Zimt-Croûtons AGLO	7.90
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

Bärlauch-Schlutzkrapfen (gefüllt mit Topfen-Kartoffel-Bärlauch), serviert mit gehobeltem Bergkäse und geschmorten Zwiebeln AC	16.80
<i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Scheuring</i>	
Bärlauchnudeln mit gehobletem Bergkäse AC	17.80
<i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, Weingut Scheuring</i>	

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO	28.90
<i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML	27.80
<i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	
Geschmorte Rindsbackerl mit Kartoffelknödel, Spargelgemüse GMLO	25.80
<i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	
Gebratenes Saiblingsfilet mit Schorbenhausener Spargel, neuen Kartoffeln, Sauce Bernaise CDO	27.90
<i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	

Wirtshaus-Schmankerlplatte (saisonelle Schmankel – frisch zubereitet)	p. P.	34.80
Spargel (aus Schrobenhausen) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise CO <i>Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Pfeifer</i>		20.90
Spargel (aus Schrobenhausen) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise und Schinken CO <i>Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Pfeifer</i>		22.80
Piccata milanese von der Hühnerbrust mit Tomatenspaghetti, gehobeltem Parmesan, Basilikumbutter ACO <i>Unsere Weinempfehlung: Weissburgunder, Weingut am Stein</i>		24.80
Kaspressknödel mit gehobeltem Bergkäse aus Tirol, brauner Butter und feinen Blattsalaten AOCM <i>Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>		18.80
Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und marinierten Blattsalaten ACOM <i>Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>		18.50

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise auch ohne Rum-Rosinen*</u> ACGL	13.50
Palatschinken 2 St., gefüllt mit Schokoladencreme ACGO	9.50
Kaffee-Schoko Crème brûlée CGO	8.50
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.70
Steirer Eis (cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG	1.50
Eiskaffee CG	7.90
Eisschokolade CG	7.90

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