

## 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, Salat

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

### Bayerisch-österreichische Schmankerl

<b>Hascheeknödel</b> und kleines Weißbier 0,3l	9.90
<b>Bratensülchen</b> mit Speckröstkartoffeln und kleines Helles 0,3l	12.90
<b>Schmorbraten-Ravioli</b> mit 0,1l Blaufränkisch (Weingut Reumann)	14.80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
<b>Geschmorte Rindsbackerl</b> mit Pastinakenpüree und Marktgemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	25.80
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit violetter Kartoffelpüree und Limetten-Beurre Blanc CDO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90

## 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, Salat

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

### Bayerisch-österreichische Schmankerl

<b>Hascheeknödel</b> und kleines Weißbier 0,3l	9.90
<b>Bratensülchen</b> mit Speckröstkartoffeln und kleines Helles 0,3l	12.90
<b>Schmorbraten-Ravioli</b> mit 0,1l Blaufränkisch (Weingut Reumann)	14.80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
<b>Geschmorte Rindsbackerl</b> mit Pastinakenpüree und Marktgemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	25.80
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit violetter Kartoffelpüree und Limetten-Beurre Blanc CDO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90

## 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, Salat

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

### Bayerisch-österreichische Schmankerl

<b>Hascheeknödel</b> und kleines Weißbier 0,3l	9.90
<b>Bratensülchen</b> mit Speckröstkartoffeln und kleines Helles 0,3l	12.90
<b>Schmorbraten-Ravioli</b> mit 0,1l Blaufränkisch (Weingut Reumann)	14.80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
<b>Geschmorte Rindsbackerl</b> mit Pastinakenpüree und Marktgemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	25.80
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit violetter Kartoffelpüree und Limetten-Beurre Blanc CDO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90

## 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, Salat

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

### Bayerisch-österreichische Schmankerl

<b>Hascheeknödel</b> und kleines Weißbier 0,3l	9.90
<b>Bratensülchen</b> mit Speckröstkartoffeln und kleines Helles 0,3l	12.90
<b>Schmorbraten-Ravioli</b> mit 0,1l Blaufränkisch (Weingut Reumann)	14.80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
<b>Geschmorte Rindsbackerl</b> mit Pastinakenpüree und Marktgemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	25.80
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit violetter Kartoffelpüree und Limetten-Beurre Blanc CDO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90

## 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, Salat

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

### Bayerisch-österreichische Schmankerl

<b>Hascheeknödel</b> und kleines Weißbier 0,3l	9.90
<b>Bratensülchen</b> mit Speckröstkartoffeln und kleines Helles 0,3l	12.90
<b>Schmorbraten-Ravioli</b> mit 0,1l Blaufränkisch (Weingut Reumann)	14.80

### Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Pfefferjus mit Röstzwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat und Original-Garnitur (Zitrone, Sardellenfilet, Kapern) ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
<b>Geschmorte Rindsbackerl</b> mit Pastinakenpüree und Marktgemüse GMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Weingut Ilonka Scheuring</i>	25.80
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit violetter Kartoffelpüree und Limetten-Beurre Blanc CDO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90