

Ehrliches Handwerk - Regionalität

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.

Suppen

	Kleine/große Portion
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Speckknödel ACGL	5.50 / 7.90
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Kaspressknödel ACGL	5.50 / 7.90
Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Frittaten ACGL	5.50 / 7.90

Besondere Schmankerl, auch vegetarisch

Spinat-Rucola-Knödel , Fetakäse, ACG	15.30
Schlutzkrapfen (Spinat-Rucola, Kartoffel, Topfen), brauner Butter und gehobeltem Bergkäse ACG	16.80
Schmorbraten-Ravioli mit geschmortem Zwiebel	15.80
Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln ACGL	17.50
Bratensülze mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Röstkartoffeln LMOC	15.80
Rindfleischsalat mit Paprika, gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Wildkräutersalat CLMO	16.80
Bayerischer Wurstsalat mit Brot CLMO	11.80
Schweizer Wurstsalat mit Brot CLMO	13.80
Zwiebel-Gulasch (Rindfleisch) mit Semmelknödel	21.80

Salate

Wirtshaus-Salat (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, gehobeltem Bergkäse) CLMO	11.50
Wirtshaus-Salat mit Mango-Streifen , rote Zwiebeln, Sesamöl CLMO	14.50
Wirtshaus-Salat mit Hühnerbruststreifen CDLMO	18.80

Wirtshaus-Salat mit gebackenen Camembert ACGLMO	15.80
Wirtshaus-Salat mit Ziegenkäse im Weißbrot-Kürbismantel, Tomaten-Limettembutter ACGLMO	16.80
Marinierter Wildkräutersalat mit Hausdressing ACGLM	6.50

Wirtshausgerichte

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Radischensalat ACOM	27.80
	Kleine Portion 24.40
Zweierlei Geschmortes (Rindsbackerl, Ochsenbrust), Rotweinreduktion, Kartoffelknödel ALMO	24.80
Wolperdingerpfanderl (Fleischpflanzerl, Schweinelendensteak, Brezenknödel, Rahmschwammerl) CAGMO	19.90
Kulinarische Schnitzelreise (ab 4 Personen)	p.P. 22.20
Chilischnitzel, feuriges Paprikaschnitzel, 2erlei Cordon Bleu, Wirtshaus-Schnitzel, Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Pfefferjus, Rahmschwammerl ACGLMO	

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Heimische Süßwasserfische aus der Fischzucht Birnbaum von Freitag bis Sonntag – siehe Tafeln

Zum süßen Abschluss

Marillenknödel 2 St. mit Zimt-Zucker-Brösel ACG	10.80
Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise auch ohne Rum-Rosinen*</u> ACG	13.80
Nutella-Palatschinken 2 St. ACG	8.80
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.80
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

**bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol - Preise in Euro