



GUT ZU WISSEN

23. Juni – 10. Juli
> Betriebsurlaub <

ab 11. Juli könnt ihr euch
wieder auf regionale & saisonale
Köstlichkeiten freuen!

VORSPEISEN

Beef Tatar-Kernölmayonnaise, Wachtelei, Sesamstangerl, Balsamicozwiebel <i>Beef Tartare – pumpkin seed oil mayonnaise, quail egg, balsamic shallots</i>	18,80
Gegrillter Schafkäse - Zwetschkenröster, Honig, Krokant, Kastenbrot <i>Grilled sheep`s cheese– plums roaster, honey, bread</i>	16,20
Gebeiztes Lachsforellentatar – Rösti, Dill-Honig-Senfsauce, Kastenbrot <i>Pickled salmon trout tater - Potato hash browns, Dill Honey Mustard Sauce</i>	18,80

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pankakes</i>	5,60
Rindssuppe mit Fleischstrudel - oder Kaspressknödel <i>Beef broth with meat strudel or cheese dumplings</i>	6,20
Cremige Tagessuppe <i>Cream Soup of the day</i>	6,50

SALATE

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	5,90
Großer Gemischter Salat <i>Large mixed salad</i>	8,40
Grüner Salat <i>Leaf salad</i>	5,20
Backhendlsalat – grüner Salat - Kernölmayonnaise <i>Breaded fried chicken salad-pumpkin seed oil</i>	16,20

HAUPTSPEISEN

Rindsroulade – Püree, Schmorgemüse <i>Beef roulade – Puree, vegetable</i>	22,90
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten – Nockerl, Speckbohnen <i>Roast beef with onions – small butter dumplings, green beans with bacon</i>	23,80
1/2 Backhendl – Erdäpfel-Vogerlsalat oder Erbsenreis <i>½ Breaded fried chicken – Endive salad or rice with peas</i>	17,80
Kalbsrahmgulasch – Butternockerl <i>Calf goulash-small butter dumplings</i>	21,80
Geschmorte Lammhaxe, Polenta, Letschogemüse <i>Braised lamb shank, Polenta, Letcho vegetables</i>	24,20
Wiener Schnitzel vom Schwein – Petersilienkartoffel oder Erbsenreis <i>Pork“Wiener Schnitzel”– parsley potato or rice with peas</i>	16,80
Kross gebratenes Seesaiblingsfilet – Gemüserahmnudeln, Kräuterschaum <i>Fried char fillet – Vegetable cream noodles</i>	25,80
Ennstaler Steirerkas- Nockerl - lauwarmer Krautsalat, Röstzwiebel <i>Styrian cheese dumplings – lukewarm coleslaw, roasted onions</i>	16,80
Kalbsrahmbeuschel – Semmelknödel <i>Veal shank - bread dumpling</i>	15,80
Bandnudeln – Kürbiskernpesto, österreichischer Parmesan <i>Tagliatelle – pumpkin seed pesto, Austrian Parmesan</i>	15,80

DESSERT

Mit Vanillecreme gefülltes Mürbteigschüssel – frische Erdbeeren 9,20
Vanilla Strawberry Tart

Topfen Zitronenmousse – Marillenröster 8,90
Curd lemon mousse, Apricot compote

Warmes Nuss-Schoko-Küchlein, Vanilleeis, Schokosauce 9,80
Chocolate cake – vanilla ice cream, chocolate sauce

1 Stk. Eis-Palatschinken (1 Kugel Vanilleeis) 7,80
1 Stk. Ice cream pancakes

2 Stk. Marillenmarmelade Palatschinken 6,40
2 Stk. Jam pancakes

...darfs dazu ein Glas Beerenauslese sein...
Weingut Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg 1/16l 4,40

Bock auf
was Süßes?
... irgendwie
gehts immer!

