

Vorspeisen

Vegan – hausfermentiertes Sauerkraut mit frischen Äpfeln 5,80

Winterliche Blattsalate mit Granatapfeldressing 5,50

auf Wunsch mit geräucherter Entenbrust 8,80

Rindscarpaccio mit Grana und Rosmaringrissinis 12,80

aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Milzschnitte 3,90

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl 3,90

Karotten-Ingwersuppe mit knusprigem Fleischknödel 5,20

oder Vegan – mit knusprigem Zucchini-Karottentascherl

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 10,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit großem Salat 9,50

*Gekochtes Schulterscherz vom Weiderind mit Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce 17,80*

Hühnermedaillons mit mediterranem Olivengemüse und Erdäpfeln 13,50

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree 16,20

Geschmortes Herz vom Weiderind mit Serviettenknödeln 15,80

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse-Ruccola-Nussfülle 12,80

Vegan – Champignonschnitzel mit Reis 10,80

Gebratenes Welsfilet mit eingebrannten Dillerdäpfeln 16,80

Beilagen

Knödel 3,50

Reis 3,20

Kleiner / Großer Salat 3,90/6,90

Röstgemüse 3,90

Gebäck (Semmel, Kornspitz) 1,50

Pommes frites 3,80

Preiselbeeren 2,80

Ketchup/Senf/Mayo 0,60

Änderung bei Speisen / Wochentagsmenü + 0,50

Nachspeisen

Oma Bonka's Apfelstrudel 4,80

3-erlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten 6,80

Topfenknödel mit Zwetschkenröster 5,80

Schneenockerl mit Vanillesauce 5,50

dazu eine Kugel hausgemachtes Eierliköreis + 1,80

Nussroulade mit Obersfülle 4,50

Vegan – Pistaziengugelhupf mit Zitronenglasur 4,80

Käseteller (inkl. Brot) 8,50

Zur Nachspeise oder zum Käseteller

Sämling Spätlese JG 17

vom WG Salzl, Seewinkelhof Illmitz / BGLD

¹/₁₆ 2,80