

## Vorspeisen / Suppen

*Vegan* – *bunter Linsensalat mit karamellisierten Äpfeln* 9,90

*Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce Tatar* 14,50

*Kräftige Rindssuppe mit Kaiserschöberl* 5,90

*Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel* 5,80

*Vegan* – *Erbsencremesuppe mit glacierten Karotten* 7,20

## Hauptspeisen

*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat* 15,80

*Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein  
mit großem gemischtem Salat* 14,50

*Gekochtes Schulterscherzl vom Weiderind  
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce* 21,-

*Vegan* – *Kokos-Kichererbsencurry mit Basmatireis* 14,80  
*auf Wunsch gerne mit Hühnerfilet* + 2,80

### Bitte beachten Sie:

*Für unser BIO Verpackungsmaterial  
erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von €1,- zu verrechnen  
- Der Umwelt zuliebe!*

*Heringsschmaus 2024*

*Heringssalat Marseille, pikant 13,20*

*Heringssalat Seemann 13,20*

*Fischbeuschlsuppe 7,50*

*Erbsencremesuppe mit hausgebeiztem Lachs 7,80*

*Heringsschmausteller 19,80 \**

*(Roastbeef, Räucherforelle, Räucherlachs, Mayonnaiseei, Schinkenrolle, Kräuterscholle, Heringssalat)*

*Szegediner Krautfisch vom Zander,*

*mit Petersilienerdäpfel und Sauerrahm 22,50*

*Confiertes Mosaik von Steinbutt und Lachs,*

*ZitronengrassaUCE und Ruccola-Risotto 26,80 \**

*Fish und Chips vom Kabeljau mit Sc. Tatar und Apfelessig 25,80*

*Gebratener Red Snapper mit Kokos-Kichererbsencurry und Basmatireis 19,80*

*GebraTenes Welsfilet mit eingebrannten Dillerdäpfeln 19,80*

*Spaghetti Frutti di Mare mit grünem Salat 17,50*