

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Klassisches Beef Tatar mit Zwiebel, Butter und Toastbrot	€	14,50
Räucherforelle mit karamellisierten Äpfeln und Weißweinvinaigrette	€	14,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Einlage deiner Wahl Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	€	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons	€	5,00

Wirtshaus Klassiker

Gebackenes Schnitzel vom Bio Schwein aus der Schmalzpfanne mit Erdäpfelsalat	€	13,50
Cordon bleu vom Bio Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	€	14,90
Ausgelöstes Backhendl mit Petersilienerdäpfel	€	14,50
Altwiener Salon Beuschel mit Knödel	€	13,70
Rindsrouladen mit hausgemachten Nudeln und Preiselbeeren	€	18,50
Rindsgulasch von der Wade mit Spätzle und Salzgurke	€	13,70
Rosa gegrillter Schweinsrücken mit gebratenen Gnocchi, Broccoli und Pfeffersauce	€	16,90
„Hanslwirt Pfandl“ mit Bergkäse – Kroketten Schweinsfilet in herzhafter Speck-Zwiebel-Champignon Sauce	€	19,80
Filetsteak mit Braterdäpfel und Gemüse nach Saison, Pfeffersauce	€	29,90

Fisch

Gebratene Lachsforelle mit Grillgemüse & Stampferdäpfel	€	21,50
--	---	-------

Vegetarisch

Steinfeld Linsen mit Wurzelgemüse und Knödel	€	11,80
---	---	-------

Käsespätzle mit Bergkäse aus Aspangberg/ St. Peter, Röstzwiebel und Blattsalat	€	11,80
---	---	-------

Vegan

Krautroulade mit Pilzen, geräuchertem Paprika und Erdäpfeln	€	11,80
--	---	-------

Nachspeisen

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade	€	6,00
--	---	------

Rahmdalke „Winter Edition“ mit marinierten Himbeeren & Vanilleeis	€	8,90
--	---	------

Topfenscheiterhaufen mit Äpfeln und Vanilleeis	€	8,50
---	---	------

Schoko-Nuss-Palatschinke (1 Stück) mit Schlagobers	€	7,50
---	---	------

Affogato Frischer Espresso mit Vanilleeis	€	5,60
--	---	------



Bei Interesse informieren wir Sie gerne
über Allergene und die Zutaten in unseren Gerichten