

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

Aperitif

Aperol Sprizz	€	5,10
Rosmarin Sprizz	€	5,10
Zirberol Sprizz	€	5,10
Hugo Prosecco	€	5,10
Prosecco	€	3,60
Rosé Frizzante - Brosie	€	3,90
Miss Rosi Sprizz - Vermuth	€	4,90
Alfred – Vermuth	€	4,50
Alfred – Vermuth mit Tonic	€	4,90

ICH STEHE
ZU TRADITION, HERZLICHKEIT
UND EINER UNBÄNDIGEN LEIDENSCHAFT
FÜR GUTES ESSEN

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Klassisches Beef Tatar / Zwiebel / Butter / Toastbrot	€	14,50
Räucherforelle / Rote Rübe / Kren	€	14,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Einlage deiner Wahl Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel	€	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot Crouton	€	5,00
Kürbiscremesuppe / Kernöl	€	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 Gnocci, Broccoli und Pfeffersauce	€	16,90
Filetsteak mit Braterdäpfel Gemüse nach Saison, Pfeffersauce	€	29,90

Fisch

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

Vegetarisch

Steinfeld Linsen mit Wurzelgemüse und Knödel	€	11,80
Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis / Kernöl / Schafkäse	€	13,10

Vegan

Pasta mit Tomaten Gemüse Sugo	€	9,90
Krautroulade mit Pilzen und geräucherten Paprika mit Erdäpfeln	€	11,80

Nachspeisen

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade	€	6,00
Rahmdalke mit Waldbeere- & Zitronen Sorbet	€	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