

Abendkarte, Sonntag, 15. September 2024

Weinempfehlung: Rosé Ried Hasenhaide, Groiss,
Breitenwaida, Niederösterreich (bio) 1/8
5,20

Vorspeisen

- Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel 11,50/14,90
- Schafkäse-Thymian Mousse mit Paradeiser-Salsa
und hausgemachtem Weißbrot 11,90
- Eingelegtes Matjesfilet in pikanter Sauce mit
hausgemachtem Weißbrot 13,50
- Burrata mit Basilikumpesto und hausgemachtem
Weißbrot 13,50
- Gebackener Kalbpresskopf in Kürbiskern- Panade
mit Erdäpfel-Gurken Salat 13,50
- Gemischte Blattsalate mit Apfelessig-Kernöl oder
Balsamico-Olivenöl Dressing 6,70

Suppen

- Rindsuppe mit zweierlei Einlage 5,70
- Erbsencremesuppe 5,70
- Karottencremesuppe 5,70

Hauptspeisen

- Eierschwammerl a la Creme mit Semmelknödel mit
Grana 16,50
- Gemüse-Curry Linsen mit Serviettenknödel 14,90

• Gebratene Calamari auf Tarhonya-
Dörrparadeiser-Spinat Ragout 18,50

• Rib eye Steak mit Erdäpfel-Wedges und
Speckfisolen 34,50

• Blunzen-Erdäpfel Strudel mit brauner Butter und
Sauerkraut und frischem Kren 16,50

• Chili con carne mit hausgemachtem Rosmarin-
Weißbrot 16,50

• Kümmelbraten mit Krautsalat und Semmelknödel 16,50

• Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfel-
Blattsalat 16,40

Desserts

• Schokokoch auf Kirschragout 7,50

• Kaffee-Eierlikör Tiramisu 7,50

• Schoko-Minz Mousse mit Apfelmus 7,50

• Schokoschnitte mit Fruchtsauce und Schlagobers 6,80

• Apfel-Birnenstrudel mit Schlagobers 6,20

• Grießknödel mit Zwetschken-Herz in
Butterbrösel mit Papayasalat 10,50

• Käseteller mit Quittengelee und hausgemachtem
Schwarzbrot 12,60

Informationen über allergieauslösende Stoffe erhalten Sie
auf Nachfrage beim Servicepersonal.
Preise in EURO inklusive aller Abgaben