

<< Speisekarte

frisch, direkt und schnell aus unserer Küche.



Vorspeisen

- * Duftig mariniertes Rindscarpaccio mit frischem Parmesan & Butters toast € 11,50
- * Garnelen (3 Stk.) auf verschiedenen Blattsalaten mit Knoblauchtostbrot € 11,50
- * Beef Tartare € 12,50

Suppen

- * Frittatensuppe € 3,20
- * Mostschaumsuppe € 3,90
- * Kürbiscremesuppe € 3,90

Hauptspeisen

- * gebackenes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffel € 10,50
- * Hühnerfilet im Cornflakesmantel auf herbstlichen Salaten € 11,50
- * Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel € 16,50
- * Grillteller mit Pommes und Gemüse, Kräuterbutter € 15,00

- * Saiblingsfilet auf getrüffeltem Kürbis-Tagliatelle € 18,50
- * Karpfenstreifen gebacken, dazu Wedges und Sauce Tartare € 15,00

- * Filetsteak mit Pommes, Pfeffersoße, Bratgemüse € 25,00
- * Filetsteak mit Waldpilzsoße, Kroketten, Rotkraut € 25,00
- * Hirschgulasch mit Serviettenknödel, Rotkraut € 15,00
- * Cherry Valley Ente mit Knödel, Rotkraut € 17,50
- * Linsenbraten "vegan" auf einem Kürbis-Krautgemüse, Erdäpfel € 12,50

- * Beilagen Salat € 3,00

Dessert

- * Apfelstrudel € 3,40
- * Schoko-Nuss Kuchen mit einer Kugel Vanillie-Eis € 6,00
- * Tiramisu mit einem Kürbis-Tonkabohnen-Dipp € 4,90
- * Kletzn-Birn Parfait € 6,00
- * Kürbis-Parfait mit karamellisierten Kürbisstückchen € 6,00

<< Speisekarte

frisch, direkt und schnell aus unserer Küche.



Aperitif Empfehlung:

* Aperol – Spritzer	€ 3,90
* Hollunder – Spritzer	€ 2,90
* Birnencider vom Wastlbauer aus Strengberg Flasche 0,75	€ 3,00 € 19,00
* Birnensekt Brut „Mostbaron Distelberger“	€ 22,50

Weinempfehlungen:

* Jungwein Hofbauer-Schmidt Hohenwart 1/8 € 2,50	€ 15,00
* Jungwein Gemischter Satz Kohl 1/8 € 2,70	€ 16,00
* Grüner Veltliner „Cavallo“ Hannes Reithmaier Gobelsburg 1/8 € 2,90	€ 17,00
* Grüner Veltliner „Ried Stangl“, Waldschütz 1/8 € 3,00 0,75	€ 18,00
* Gelber Muskateller, Richard Walzer	€ 22,00
* Sauvignon Blanc Hofbauer Schmidt, Hohenwart	€ 22,00
* Wiener gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz	€ 24,00
* Zweigelt Klassik Scheiblhofer 1/8 3,00	€ 18,00
* Blaufränkisch Merlot Heinrich 1/8 3,90	€ 22,00
* Cuvee MAXIMUS, Josef Iglar	€ 30,00

Mostempfehlungen:

* Speckbirne „Liegthof“	€ 11,50
* Rote Pichlbirne „Mostbaron Distelberger“	€ 12,50
* Apfel-Birne Mischling „Wastlbauer“	€ 11,00
* Stieglbirne „Wastlbauer“	€ 12,00

Säfte:

* Hausgemachter Hollersaft mit Wasser oder Soda 0,5	€ 2,60
* Naturtrüber Apfelsaft oder Birnensaft 0,25	€ 2,50
* Birne-Hollunder, Apfel-Johannes vom „Liglhof“ 0,2 Flasche	€ 3,20