

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und dem Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel
ausgezeichnet:



*Rind: Salon Beef
oder
Julius Kiennast, Gars am Kamp*

*Schwein: Öberio Hofgenau
oder
Genussregion Tullnerfeld*

Wild: von den regionalen Jägern

*Regenbogenforelle: Thorhof
Fischzucht Hohenberg*

*Maishuhn: Hermine Wech
St.Andrä/Lavanttal*

*Milch und Milchprodukte:
Aus Österreich mit dem AMA-
Gütesiegel*

Bio-Eis: Bio Hansinger, Kilb

*Eier aus Freilandhaltung:
Franz Feichtinger, Hainfeld*

*Erdäpfel & Zwiebel: Franz
Weiländer, St. Georgen am
Steinfeld*

*Wurzelgemüse und Gemüse der
Saison: aus heimischer
Landwirtschaft*

*Elsbeeren: Norbert Mayer,
Michelbach*

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse _{A,C,G} im Speckmantel

auf gemischtem Salat _{M,L,O}

Klein 6,60 / Groß 9,10

Gegrillte Putenbruststreifen auf knackigem Blattsalat _{O,M}

mit Sauerrahm-Kräuter Dip _G

Klein 6,60 / Groß 9,20

Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Parmesan _G und

Knoblauchstangerl _A 13,80



Suppen

Leberknödel _{A,C,G,F} in kräftiger Rindsuppe _L

3,80

Frittaten _{A,C,G} in kräftiger Rindsuppe _L

3,60

Knoblauchcremesuppe _{F,G,L} mit Croûtons _A

3,90

Französische Zwiebelsuppe _{L,O,A,G,F}

4,60

Vegane Tomatensuppe 3,90



Deftiges

Schweinsbraten _L mit Knödel _{A,C,G} 9,50

Kalbsbraten _L mit Reis 11,50

Hausgulasch _{A,O,L} vom österreichischen Rind

mit Fächergurkerl, Spiegelei _C, Würstel _F und Knödel _{A,C,G} 11,80



Montag bis Freitag - 2 Menüs zur Auswahl

Menüsuppe und Menügericht mit Fleisch 8,00

Menüsuppe und vegetarisches Menügericht 7,30

Die Portionen zu groß? Kein Problem:

Alufolie gratis Bio-Papiergeschirr klein/groß 0,30/0,50
oder in eigenes Geschirr selbst umfüllen

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit € 0,60 verrechnet wird!



A panierte Gschicht

Vom Schwein

Wiener Schnitzel A, C, G 8,20

Cordon bleu A, C, G, F 10,00



Leber A, C, G mit
Sauce Tartare M, C 8,40



Vom Geflügel



Putenschnitzel A, C, G 9,40

Puten-Cordon bleu A, C, G, F 10,20

Halbes Maishuhn A, C, G
ausgelöst mit Haut 10,50

Vom Kalb

Original Wienerschnitzel A, C, G
19,00

Vom Fisch

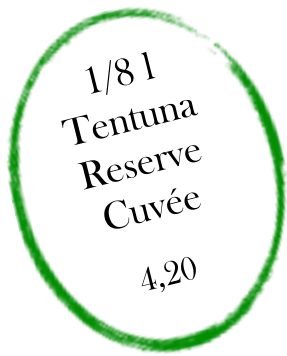
Schollenfilet D gebacken A, C, G
mit Sauce Tartare C, M 12,70

Passende Beilagen dazu

Kleiner gemischter Salat 2,50
Großer gemischter Salat 4,70
Blattsalat klein 2,50
Blattsalat groß 3,50
Erdäpfelsalat 2,50
Gurkensalat 3,20
Erdäpfel - Gurkensalat 2,80
Krautsalat 2,50
Mayonnaisesalat 2,80

Petersilienerdäpfel 1,90
Kleine Pommes frites 2,10
Große Pommes frites 3,50
Hausgemachtes Buttergemüse 4,00
Reis 1,90
Semmelknödel 2,20
Preiselbeeren 0,70
Ketchup, Mayonnaise und
Sauce Tartare 0,40

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit € 0,60 verrechnet wird!



Klassisch



SALON

Zwiebelrostbraten L,A vom **beef** kurz gebraten mit Speckfisolen, Braterdäpfel und Senfgurken M 16,80

SALON

Filet Steak (ca. 250 g roh) vom **beef** Garstufe nach Wahl gebraten auf frischem Gemüse dazu Pfeffersauce G,L oder Kräuterbutter G,M 29,90

Feinschmecker - Grillteller von Schwein, Rind und Pute dazu Pommes frites, Buttergemüse F,G, Kräuterbutter G,M und Cocktailsauce L,C 14,90

Gegrillte Maishühnerbrust auf Rahmblattspinat G,L überbacken mit Tomaten und Mozzarella dazu Duchesse-Erdäpfel C,A,G 14,90

Bauernkotelett Schüller - Style gefüllt mit Speck, Knoblauch und Zwiebel dazu Petersilienerdäpfel G,M 13,50



Fisch

Thorhof Regenbogenforellenfilet D frisch gegrillt auf Gemüsegröstl dazu Kräuterbutter G,M 16,40



Vegetarisch



Spinatknödel A,C,G hausgemacht mit brauner Butter G Cocktailtomaten, Parmesan G 8,10

Geröstete Knödel A,C,G 7,20

Vegan



Hartweizen-Penne A mit frischem Gemüse 8,80

Süßkartoffelgnocchi A mit frisch gebratenem Gemüse O 9,80

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit € 0,60 verrechnet wird!



Dessert



Bio HANSINGER EIS



Vanille c, g, Schokolade g, c, Stracciatella g, c (mit Zotter Schokolade),
Pistazie g, c, h,  Joghurt-Dirndl g, Joghurt-Heidelbeere g,

Marille, Erdbeer, Zitrone 

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!



Unsere hausgemachten Mehlspeisen

Topfenstrudel a, c, g mit Vanillesauce g 6,20

Warmer Schokoladenkuchen a, c, g, h, f mit Erdbeereis
Schokoladensauce h, f und Schlagobers g 6,30

Warmer Schokoladenkuchen a, c, g, h, f mit Schlagobers g 5,20

Eispalatschinken a, c, g 2 Stück
mit Schlagobers g und Schokoladensauce h, f 6,50

Marmeladepalatschinken a, c, g 2 Stück
mit Marillenmarmelade 3,50

Eierlikör-Schokoladenmousse-Torte a, c, g, h, o
mit Schlagobers g 3,70

Weitere Torten, Mehlspeisen und Schnitten befinden
sich in unserer Vitrine

Wir bitten um Verständnis, dass eine Umbestellung durch den Mehraufwand mit € 0,60 verrechnet wird!