

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten	2,80
oder Leberknödeln	3,20
Crèmesuppe der Saison	3,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	7,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	9,50
Rindsgulasch vom Wadl mit Topfenspätzle	9,50

FISCH

1 Kg Miesmuscheln im Tomaten-Knoblauchfond mit Weißbrot	14,50
--	-------

STEAKS

100% Fleisch aus Österreich!

Schweinerücken-Steak ca. 250g	11,50
Hühnerbrust ca. 250g	12,--
<u>Premium Rind aus Österreich</u>	
Rinderfilet ca. 250g	24,50
Ribey-Steak ca. 300g	19,50
Rumpsteak ca. 300g	19,--

serviert mit Kräuterbutter, Knoblauchdip und Pommes
auf Wunsch auch nur mit Pfeffersauce und Pommes

VEGETARISCH

Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch, Petersilie, Chily und Parmesan	8,50
Gemischter Salat	3,20
Grüner Salat	2,80

Nach OMAS Rezept....

Hausgemachte Krautfleckerl mit knusprigem Speck dazu grüner Salat	8,50
Saftiges Junghenderl in Paprika-Sauerrahmsauce mit Topfenspätzle	10,50
Hausgemachte Kartoffeltascherl mit Selchfleisch und Sauerkraut gefüllt dazu braune Butter mit Grammeln und grüner Salat	9,50

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Schlagobers (Zubereitung ca. 20 Minuten)	6,--
Crème Brûlée von der Tonkabohne	5,--
2 Stück Hausgemachte Palatschinken gefüllt mit selbstgemachter Marmelade oder mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Früchten	3,50 6,--

Liebe Freunde, liebe Gäste,
die Gerichte auf unseren wechselnden Tageskarten enthalten natürliche Allergene. Für nähere
Informationen wenden Sie sich bitte an unsere höchst qualifizierten und geschulten Mitarbeiter.

OFFENE WEINE (1/8)

ROT	Zweigelt Marienfeld Weingut Mittl	2,80
	Eisenberg DAC, Kathalena Blaufränkisch, Weingut Mittl	2,80
WEISS	Welschriesling Classic Weingut Mittl	2,50
	Weißburgunder Pinot Blanc Weingut Mittl	2,50
	Chardonnay Classic Weingut Mittl	2,50
LIEBLICH		
	Sämling 88 „Sissi“ - Spätlese Weingut Mittl	2,70
SPEZIALITÄT		
	Uhudler - Weingut Mittl	2,70