

## SPEZIALBIERE aus der 0,3l Flasche



Southern Red Ale € 3,90



Hackler Medizin € 4,30

Männer Kaffee € 4,30



**RIEDER BIER**

*Feinste Innviertler Braukunst*

Schwarzmann € 3,60

Kürbiskernbier € 3,60



Herrn Pils € 3,90



Dom Rep € 4,30

## VORSPEISEN

### FANDL'S Schneckenpfandl

½ Dutzend Südburgenländische Weinbergschnecken gratiniert mit  
Knoblauchbutter und Toastbrot vom Gansfuss 11,20

### Klare Rindsuppe

mit Frittaten 2,80

oder Leberknödeln 3,20

Spargelcremesuppe mit Einlage 4,20

## HAUPTGERICHTE

### Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites 7,80

### Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites 9,50

### Wildgulasch vom heimischen Wild

mit Topfenspätzle 12,50

### Saftiges Junghenderl

in Paprika-Sauerrahmsauce

mit Topfenspätzle 10,50

# Steaks & Spargel



## RIND

### Österreichisches Premiumfleisch

Rinderfilet ca. 250g	22,50
Rumpsteak ca. 300g	16,50
Rib Eye ca. 300g	17,--

## RIND mit Knochen

T-Bone Steak ca. 500g	20,50
TOMAHAWK Steak dry Aged vom Irish Angus ca 1,3 kg für 2 oder 3 Personen (45 Minuten Vorfreude inklusive)	72,--

## SCHWEIN

Schweinefilet ca. 250 g	11,--
Schweinerücken ca. 300 g	9,50

## HUHN

Hühnerbrust ca. 250 g	9,50
-----------------------	------

## ZICKENTALER Moorochsen



Beiriedschnitte ca. 250g	18,--
Rib Eye ca. 250g	18,--

Alle Steaks werden mit 2 verschiedenen Saucen und Kräuterbutter oder mit Pfeffersauce serviert

Wir schneiden Ihr Steak auf Vorbestellung auch gerne größer!

### Beilagen:

Knusprige Wedges	2,50
Pommes Frites	2,50
Portion weißer und grüner Spargel mit brauner „knusper“ Butter	4,50
Gemischter Salat	3,20
Grüner Salat	2,80

## SPARGEL aus dem Marchfeld

Zart gekochter Solospargel mit brauner Butter oder Sauce Hollandaise dazu Schinken und Petersilienkartoffeln	14,50
Knusprige Spargel Cordon Bleus mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauch-Sauerrahmdip	14,50
Hausgemachte Bärlauchravioli mit zweierlei Spargel Tomaten und Parmesan	11,50

## DESSERT

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