

VORSPEISEN

FANDL'S Schneckenpfandl

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

Klare Rindsuppe

mit Frittaten 3,--

oder Leberknödeln 3,20

Cremesuppe der Saison 3,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites 8,20

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites 9,50

Rindsgulasch vom Wadl

mit Topfenspätzle 10,50

STEAKS

Schweinerücken-Steak ca. 250g 11,50

Hühnerbrust ca. 250g 12,--

Premium Rind aus Österreich

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

Hausgemachte Kürbisravioli
mit Salzeibutter und Parmesan 10,50

als Vorspeise 7,50

Gemischter Salat 3,20

Grüner Salat 2,80

Nach OMAS Rezept....

Saftiges Junghenderl
in Paprika-Sauerrahmsauce
mit Topfenspätzle 10,50

Hausgemachte Grammelknödel mit
Jungzwiebel, brauner Butter
und grüner Salat 9,50

FISCH

auf Anfrage

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.

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