

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

Spicy Zitronengras-Kokossuppe

4,20

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites 8,20

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites 9,50

Rehgulasch vom heimischen Wild

mit Topfenspätzle 12,50

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 Kartoffelgnocchi	
mit Tomaten, Parmesan und Gemüse	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

Gebratenes Filet vom Eismeer-Saibling

aus Eltendorf im Lafnitztal
mit Prosecco-Risotto und Gemüse

21,--

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
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.