

SUPPEN / VORSPEISEN

Klare Rindssuppe mit Schnittlauch Frittaten oder Backerbsen	€ 3,--
Klare Rindssuppe mit Leberknödeln	€ 3,20
Cremesuppe der Saison	€ 4,20
FANDL`S Schneckenpfandl ½ Dutzend Südburgenländische Weinbergschnecken gratiniert mit Knoblauchbutter und Toastbrot vom Gansfuss	11.20

SALAT

Gemischter Salat	€ 3,20
Variation von Blattsalaten	€ 2,80

VEGETARISCH

Handgemachte Topfen-Basilikum-Ravioli mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 10,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet

vom Lafnitztaler (Günther Fisch)
mit Petersilienkartoffeln

€ 16,80

STEAKS & FLEISCHGERICHTE

Schweinerücken-Steak ca. 250g

€ 12,--

Premium Rind aus Österreich

Rinderfilet ca. 250g

€ 25,--

Ribey-Steak ca. 300g

€ 20,--

Hühnerbrust

€ 12,--

**Alle Steaks werden serviert mit Pommes Frites,
Kräuterbutter und Knoblauchdip**

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites

€ 8,20

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites

€ 9,50

Wildschwein-Ragout vom heimischen Wild mit Topfenspätzle	€ 14,50
Hausgemachte Grammelknödel mit braune Butter und Schnittlauch	€ 9,50
Rosa Entenbrust mit Orangen-Honigsauce, Apfelrotkraut, Birne und Kartoffelrösti	€ 16,50
Hausgemachtes Lamm-Beuschel vom Lammbauern aus Kukmirn mit Knödel	€ 10,20

DESSERT

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