

Genuss - Kombi

kaltes zart rosa gebratenes

ROASTBEEF

mit Sauce Remoulade und Ruccola, dazu Grissini
mit 1/8 lt Big John vom WG Scheiblhofer € 13,00

Als Aperitif empfehlen wir

Birnenzauber - Sepplbauers Gin mit Birnensaft 3,90

Campari Soda 3,00

Campari Orange 3,90

San Bitter Sprizz - alkoholfrei - 3,00

San Bitter mit Tonic - alkoholfrei - 3,90

Aus dem Suppentopf

Herzhafte Rindsuppe

mit hausgemachten Nudeln oder Fritatten 3,50

mit Kaspreßknödel, Leberknödel oder Milzschnitte 4,00

Suppentopf Alt Wien

Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln,

Rindfleischwürferl und Karotten 6,50

 herzhafte Beuschelsuppe 3,50

Schwupp di Supp

Verschiedene
hausgemachte Suppen
gibt's im
praktischem Pfandglas
fertig zum Mitnehmen

Vorspeisen

kaltes zart rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Remoulade und Ruccola, dazu Grissini 9,00

Gebackene Kalbsschleppwürferl

auf Erdäpfelsalat mit Kernöl 6,50

Fischgerichte

Gebratener Zander

auf Thai-Gemüse-Curry mit Basmatireis 17,50

Gebackener Karpfen

mit Erdäpfelsalat 13,50

Vegetarische Gerichte

Thai-Gemüse-Curry

mit Basmatireis und knuspriger Gemüserolle 11,50

Vitalteller

Dinkel-Käse-Laibchen, Spinat-Hafer-Laibchen, Gemüselaubchen, serviert mit Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, dazu Gemüse 9,50

Gebackene Champignons

mit Sauce Remoulade und grünem Salat 9,50

Salate

Backhendlsalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen, mit knusprigen Erdäpfelscheiben, Tomate und Ei und geröstete Sonnenblumen- und Sesamkernen 9,50

Feinschmecker-Salat

Bunter Blattsalat mit Zwetschken, Roten Rüben und Walnüssen mit Schweinsfilet in Kürbiskernparnier, Gemüsetascherl und Fetatascherl, mit gerösteten Sesam- und Sonnenblumenkerne 11,00

Beilagensalat 3,50

auf Wunsch mit Kernöl 0,50



Cheeseburger

Rindfleischpatti, Gouda, Gurkerl und Zwiebel
BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites 9,50

Zur Jause

die Wurstprodukte sind aus der eigenen Fleischhauerei

In unserer Fleischhauerei finden Sie nur selbstproduzierte Wurst- und Selchwaren von hoher und gleichbleibender Qualität
Hierfür verarbeiten wir ausschließlich Rind- und Schweinefleisch aus der Region

Kaltes zart rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Remoulade und Ruccola, dazu Grissini 9,00

Brettljause

mit dem Besten aus unserer Fleischhauerei: Geselchtes, Braten, Speck
Polnische, Käse, Ei, Gurkerl, Paprika, Tomate und Butter 8,00

Wurstsalat

mit unserer würzigen Extrawurst, Gouda, Paprikawürferl und Zwiebel 6,50

Gemischtes Saures

Haussulz von der gekochten Surstelze mit Karotten,
Rindfleischsülzchen und feine Extrawurst
in Essig & Öl, mit gehacktem Zwiebel, Ei & Tomate 7,50

Schinken-Käsetoast 4,50

Hausgemachte Würstel

Frankfurter, Debreziner oder Krainer
mit Senf & Kren 3,50
mit Gulaschsaft 4,50

Semmel 0,60

Sportweckerl, Salzstangerl oder Bierweckerl 1,20

Kernöl 0,50

Wirtshausklassiker

Klassischer Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und warmen Krautsalat 13,00

Rindsbraten mit Wurzelsauce,

dazu Serviettenknödel und Kroketten, Preiselbeerfirsich 15,00

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Petersilienkartoffeln 9,00



Cordon bleu vom Schwein

in Schweineschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln 12,00

Das Beste vom Grill

zart gegrilltes Schweins- und Hühnerfilet, Schweinsrückensteak,
1/2 Grillwürstel mit pikanter Dip-Sauce, dazu Pommes Frites
und Gemüse, am Holzbrett serviert 18,00

Gebratene Hühnerbrust

auf Thai-Gemüse-Curry
dazu Basmatireis 15,50

Fix & Fertig

Essen für Daheim
Gibt's in unserer
Fleischhauerei



Gegrilltes Husarensteak auf Champignonsauce,
mit Schinken und Käse gefülltes Schweinsschnitzel,
dazu Kartoffelgebäck und Gemüse 14,00

Berner Würstel

mit Pommes Frites und Salatgarnitur 8,50

Gerne servieren wir auch 1/2 Portionen von den Hauptspeisen
und bringen dafür € 2,00 in Abzug.

Beilagensalat 3,50

Portion Preiselbeeren 0,50

TOMAHAWK STEAK BIO & DRY AGE

Gibt's nicht immer - aber immer auf Vorbestellung - ab 2 Personen

Hochrippe am Knochen

mit Pommes Frites, Gemüse und zweierlei Dip-Saucen um 32,00 pro Person

Süsse Versuchung

hausgemachte Mehlspeisen

Malakofftorte

ein Traum von Biskotten, Vanillepudding und Schlagobers 3,50

Mohr im Hemd

Schokoladegugelhupf mit zartschmelzender Schokolade

dazu Schlagobers 5,50

mit Vanilleeis und Schlagobers 6,50

Heisse Liebe

4 Kugeln Mövenpick Vanilleeis

heiße Himbeeren, Schlagobers 6,50

Eismarillenknödel - Tichy's 3,50

1 Kugel Zitronensorbet 2,00

KAFFEE

Verlängerter 2,70

Hauskaffee mit Milchschaum 3,00

Latte Macchiato 3,50

Cappuccino mit Schlagobers 3,00

Kleiner Schwarzer 2,10

Grosser Schwarzer 3,10

Kleiner Brauner 2,70

Grosser Brauner 3,70

SCHNÄPSE je 2 cl

Marille - Familie Schickh 4,00

Kriecherl - Familie Mock 3,00

Augsbirne - Familie Hahn 3,00

Kirsche - Familie Mock 3,50

Nusslikör - Sepplbauer 3,00

Dirndllikör - Familie Hahn 3,00

Schnäpse vom WG Malat 4,00

Wildkirsch oder Williamsbirne

Allergen Information

Wir fügen leider viele Allergene und zum Glück auch viele Nicht-Allergene-Stoffe unserem Essen zu.

Deshalb bitte sagen Sie uns, was Sie nicht essen dürfen, wir finden sicher das richtige Gericht für Sie!

