



GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

:Marcel der Küchenchef empfiehlt:

*Mango Rucola-Salat mit gegrillten Knoblauchgarnelen*

€ 13,80

*Lachsduett*

*Zweierlei Lachstartare mit Dillcreme und Limettenöl*

€ 8,90



*Kalb „vorn und hinten“*

*Sous vide gegarter Kalbstafelspitz und Backerl vom Milchkalb,  
serviert auf Serviettenknödel und jungem Gemüse*

€ 23,50



*Helles und dunkles Schokoladenmousse*

*im Glas mit marinierten Himbeeren*

€ 4,70

*sehr.gut.bürgerlich*



## *Vorspeisen:*

<i>Fritattensuppe</i>	€	3,80
<i>Fleischstrudel-, oder Leberknödelsuppe</i> <i>mit zweierlei Leberknödel</i>	€	4,20
<i>Cappucino von der Strauchtomate</i> <i>serviert im Glas</i>	€	4,90

## *Hauptspeisen:*

*am liebsten jeden Tag:*

### ***Wienerschnitzel mit Petersilkartoffel und gemischten Salat***

*im Butterschmalz gebacken...*

*vom Schwein € 9,80*

*vom Kalb € 15,90*

<i>Zwiebelrostbraten v. heimischen Jungrind</i> <i>mit Rosmarienkartoffel und frischem Marktgemüse</i>	€	16,20
<i>zartes Rinderfilet (200g)</i> <i>gebackene Kartoffel „natur“ dazu Sommergemüse</i>	€	22,90



*Mediterran-gefüllte Hühnerbrust mit confierten Tomaten dazu Linguini und Ruccola*

€ 12,40

*wahlweise vegetarisch*

€ 9,80

*American-Style Burger vom österr. Biorind mit Steakpommes  
mit Cheddarcheese und knackigem Salat*

€ 9,20

*Spareribs*

*mit Kartoffelwedges an der Schale und knackigem Krautsalat*

€ 12,40

*Aus nachbarschaftlichen Gewässern:*

*Gegrilltes Zanderfilet aus heimischen Gewässern  
auf Kräuterrisotto, Orangen-Fenchelsalat mit Passiensfruchtessig*

€ 16,20

### *Knackige Salate*

*Blattsalate mit Hausdressing*

*als Vorspeise*

€ 4,50

*als Beilage*

€ 2,80

*Gemischter Blattsalate an Junghühnerfilets  
mit dreierlei Pannade*

€ 10,40



*Zum Abschluss gibt's .....*

*Topfenstrudel der Saison*

*dazu eine Kugel Vanilleeis*

€ 6,10

*geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Waldbeeren*

€ 6,40

*Hausgemachte Sorbet's*

*Aprikose, Schoko-Himbeer*

€ 4,20

*Eispalatschinken*

*Gefüllt mit Vanilleeis, fein garniert*

€ 5,60

**„Lieber Gast!**

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.**



AMA-Lizenznummer 100 685



*sehr.gut.bürgerlich*



## *A guade Jaus'n*

<b><i>"Rosis Kümmelfleischweckerl"</i></b>	€ 3,40
<i>Frisch und resches Salzweckerl mit Kümmelfleisch vom Ablinger wie Dazumals bei der Rosi</i>	
<b><i>Essigwurst</i></b>	€ 5,10
<i>Speckwurst in Essig und Ölmarinade mit blauem Zwiebel und Bauernkrustenbrot</i>	
<b><i>Schweizer Wurstsalat</i></b>	€ 5,40
<i>Extrawurst in Streifen gemischt mit Käse, Essiggurkerl viel Zwiebel und knackigem Paprika und Bauernkrustenbrot</i>	
<b><i>Dreierlei Aufstriche</i></b>	€ 4,70
<i>Verschiedene hausgemachte Aufstriche mit Gemüsesticks zum dippen und Bauernkrustenbrot</i>	
<b><i>Salz- und Laugengebäck</i></b>	€ 1,00/Stk.
<i>Frisch gebackene Salzweckerl, Salzstangerl, usw.,...</i>	
<b><i>Spezialitäten-Gebäck</i></b>	€ 1,50/Stk.
<i>Frisch gebackene Weckerl, Knoblauchstangerl, Speckstangerl, usw.,...</i>	

**„Lieber Gast!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei  
unseren ServicemitarbeiterInnen“.**