

:Marcel der Küchenchef empfiehlt:

Bunte Blattsalate mit gebratenen Eierschwammerl, Speck u. Zwiebel

€ 12,40

Räucherfischvariation

*In verschiedenen Konsistenzen [Mousse, Tartare, Filetstück]
 mit Dillcreme und Limettenöl*

€ 8,90



Eierschwammerl-Rahmsauce

mit Serviettenknödel und gemischten Salat

€ 11,90

Rückenfilet vom heimischen Milchlamm

mit Eierschwammerlrisotto und glacierten Jungzwiebel

€ 21,90

Tip für Veganer:

Ananas-Kokos-Curry

mit Gewürzcouscous, Bambus- und Sojasprossen

€ 12,60

Wahlweise mit 4 Süßwassergarnelen

€ 19,60



Sauerrahmeis

darüber mit Topfen und Eierlikör gratinierte Waldbeeren

€ 7,20



Vorspeisen:

<i>Fritattensuppe</i>	€	3,80
<i>Fleischstrudel-, oder Leberknödelsuppe</i> <i>mit zweierlei Leberknödel</i>	€	4,20
<i>Cremesuppe vom Muskatkürbis</i> <i>mit steirischen Kürbiskernöl und Sauerrahm</i>	€	4,90

Hauptspeisen:

am liebsten jeden Tag:

Wienerschnitzel mit Petersilkartoffel und gemischten Salat

im Butterschmalz gebacken...

vom Schwein € 10,80

vom Kalb € 15,90

<i>Zwiebelrostbraten v. heimischen Jungrind</i> <i>mit Rosmarienkartoffel und frischem Marktgemüse</i>	€	17,40
<i>zartes Rinderfilet (200g)</i> <i>gebackene Kartoffel „natur“ dazu Eierschwammerl</i>	€	23,90



Mediterran-gratinierte Hühnerbrust mit confierten Tomaten dazu Linguini und Ruccola

€ 13,20

wahlweise vegetarisch

€ 9,80

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

€ 9,80

Spareribs

mit Kartoffelwedges an der Schale und knackigem Krautsalat

€ 12,40

Aus nachbarschaftlichen Gewässern:

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

€ 16,90

Knackige Salate

Blattsalate mit Hausdressing

als Vorspeise

€ 4,50

als Beilage

€ 2,80

Gemischte Blattsalate an gebackenen Junghühnerfilets

€ 11,40

Zum Abschluss gibt's

Topfenstrudel der Saison

dazu eine Kugel Vanilleeis

€ 6,10

geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Waldbeeren

€ 7,40

Hausgemachte Sorbet's

Aprikose, Schoko-Himbeer

€ 4,20

Eispalatschinken

Gefüllt mit Vanilleeis, fein garniert

€ 5,90

„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

"Rosis Kümmelfleischweckerl"	€	3,40
<i>Frisch- und resches Salzweckerl mit Kümmelfleisch vom Ablinger wie dazumals bei der Rosi</i>		
Essigwurst	€	5,40
<i>Speckwurst in Essig und Ölmarinade mit blauen Zwiebel und Gebäck</i>		
Schweizer Wurstsalat	€	5,90
<i>Extrawurst in Streifen gemischt mit Käse, Essiggurkerl viel Zwiebel und knackigem Paprika und Gebäck</i>		
Dreierlei Aufstriche	€	4,70
<i>Verschiedene hausgemachte Aufstriche mit Gemüsesticks zum dippen und Gebäck</i>		
Saures Rindfleisch	€	7,80
<i>Saftiges Schulterscherzel mit roten Zwiebel, Essig und Kernöl-Marinade, dazu Gebäck</i>		
Spezialitäten-Gebäck	€	1,50/Stk.
<i>Frisch gebackene Weckerl, Knoblauchstangerl., usw.,...</i>		

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