

Österreichische Schmankerl

Unsere Weinempfehlung

2024 Grüner Veltliner trocken Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich frisch, fruchtig, klassisch – ein Begleiter für jede “Stimmungslage”	0,1l	4,50
	0,25l	7,60
2024 Zweigelt Neusiedlersee DAC trocken Scheiblhofer Wine, Burgenland dunkles Rubinrot, fruchtige Mischung von Kirschen und Weichsel, volles Tannin, kraftvoll	0,1l	4,50
	0,25l	7,60

Vorspeisen und Suppen

Vogerlsalat (Feldsalat) mit Speck- und Brotwürfel	12,50
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Feldsalat, Sahne Meerrettich, Baguette	22,00
Feldsalat mit Kaspressknödel	18,50
Frittatensuppe (Flädle)	9,80
Kaspressknödel-Suppe	11,50

Hauptgerichte

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Salatteller	19,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,50
Österreichischer Schweinebraten mit Stöckelkraut und Kartoffelklöße	22,00
Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	31,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	29,00
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und großem buntem Salatteller	34,00
Hirschgulasch mit Semmelknödel	29,00
Fächer vom Hirschkalbsrücken mit Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rösti	42,00
Gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln	35,00

Dessert

Germknödel mit Mohn und Vanillesauce	12,00
Zwei Marillenknödel mit Vanilleeis	13,50
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis	16,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	16,00
Palatschinken wahlweise mit Vanillesauce, heißer Schokoladensauce, Konfitüre oder Sauerkirschen	13,00
Salzburger Nockerl mit Himbeersauce (für 2 Personen)	21,00