

SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Rindsuppe ^{L,M}

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Mit Frittaten ^{A,C} 4,90

Mit Leberknödel ^{A,C} 5,90

Mit Kaspressknödel ^{A,C,G} 4,90

Mostviertler Rahmsuppe ^{A,C,G,L,M,O}

Mit Schwarzbrotcroutons, Erdäpfelwürferl und knusprigem Speck 5,90

Tagessuppe

Mal so mal so 5,90

Alle Suppen auch als Hauptspeise möglich + 4,00

Wos Deftig's ^{A,G,M,O}

Liptauer, Essiggemüse, Wurzelspeck, Haussalami, Schafskäse, Gebäck

klein 11,90

groß 15,90

Beef Tartar ^{A,C,G,M,O}

Serviert mit Kräutersalat, Trüffel-Mayo und Toast

klein (140g) 13,90

groß (180g) 18,90

Schafskäse mit Tomaten-Tartar und Kernölpesto ^{G,H,O}

Bunte Tomaten, zarter Schafskäse, geröstete Nüsse 12,90

SALATE

Caesar's Salad ^{A,C,G,M,O}

Knackiger Romana, Croutons, Parmesan, Cherrytomaten und Caesar Dressing

klein	7,90
groß	11,90

Bunter Salatteller ^{M,O}

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum

klein	4,50
groß	8,50

Extras zum Salat

Gegrillte Hendlstreifen	+ 6,00
Gebackene Hendlstreifen ^{A,C}	+ 6,50
Geflämmter Ziegenkäse, Trauben und karamellierte Walnüsse ^{G,H}	+ 7,00
Gegrilltes Lachsforellenfilet ^D	+ 9,00
Knusprige Schupfnudeln ^{A,C}	+ 5,00

Dazu vielleicht ein hausgemachtes Knoblauchbaguette ^{A,C,G} 3,90

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G}

Goldgelb in Butterschmalz herausgebackenes, knuspriges Schnitzel, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.
#Wirtshausliebling

vom Schwein	15,90
vom Huhn	16,90
vom Kalb	25,90

Cordon Bleu ^{A,C,G}

Zartes Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, goldgelb in Butterschmalz gebacken, serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl.
#Wirtshausliebling

vom Schwein	17,90
vom Huhn	18,90

Dorfrichter Burger ^{A,C,G,M,O}

Herzhaftes 150g Laibchen vom Rind, im getoastetem Briochebun mit knackigem Salat, Gurkenrelish, frischer Tomate, roter Zwiebel und Cheddar - unser Wirtshaus-Burger! Dazu gibt's Pommes und Mayo.

17,90

Hausbrot ^{A,C,G,M,O}

Gegrilltes Hendlfilet, knuspriger Speck, frischer Salat, reife Tomaten und eingelegte rote Zwiebeln auf knusprig getoastetem Sauerteigbrot. Dazu gibt's Pommes und Mayo.

17,90

Hausgebeizte Ripperl ^{G,M,O}

Zarte, würzige Ripperl, nach traditioneller Art gebeizt und saftig gegart. Serviert mit knusprigen, goldbraunen Erdäpfelspalten, roten Zwiebeln und einem cremigen Knoblauchdip.

1 Länge	19,90
1,5 Längen	24,90

Beilagen

Petersilerdäpfel ^G

Reis

Erdäpfelsalat ^{M,O}

Pommes

Rindsgulasch A,C,G,L

Herzhaft geschmortes Rindfleisch in einer würzigen, sämigen Paprikasauce, langsam gezogen für besten Geschmack. Dazu flaumige Nockerl.

17,50

Riesling-Kalbsrahmbeuscherl A,C,G,L,M,O

Fein geschnittene Kalbsinnereien (Herz & Lunge) in einer cremigen, mit Riesling verfeinerten Rahmsauce. Dazu flaumige Serviettenknödel- ein Klassiker der Wirtshausküche!

17,50

Gekochtes Rindfleisch A,C,G,L,M,O

Fein gegartes, mürbes Schulterscherzel, serviert mit würzigem Semmelkren. Dazu goldbraune Rösterdäpfel und feines Wurzelgemüse.

19,90

Gegrilltes Zanderfilet D,G,O

Mit Erdäpfeln, gedämpftem Brokkoli und Mostschaum.

24,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Limettencreme, mit frischem Babyspinat und Süßkartoffelchips.

22,90

Risotto ^{L,O}

Cremiges Risotto mit marktfrischem Gemüse des Tages	
Vegetarisch oder vegan	13,90
Mit gegrillten Hendlstreifen	18,90
Mit gebläutem Ziegenkäse, Trauben & karamellisierten Walnüssen ^{G,H}	20,90
Mit gegrilltem Lachsforellenfilet ^D	24,90

Schupfnudelpfanne ^{A,C,G,L,O}

Mit Zwiebeln, Brokkoli, Champignons und Babyspinat an leichter Rahmsauce.	14,90
--	-------

Kasnockerl ^{A,C,G}

Fluffige Nockerl, verfeinert mit würzigem Bergkäse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln.	13,90
---	-------

Ofenerdäpfel (vegan) ^F

Zart gebackener Erdäpfel, serviert mit aromatischem Grillgemüse und einem würzigen Kräuter-Knoblauch-Dip – ein feiner, pflanzlicher Genuss!	13,90
---	-------

NACHSPEISEN

Topfenknödel ^{A,C,G}

Luftige Knödel, mal mit fruchtiger Füllung, mal mit einer Mozartkugel – unser Serviceteam informiert euch gerne!

Stk. 5,40

Palatschinken ^{A,C,G}

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade.

Stk. 3,50

Eispalatschinken ^{A,C,G,H}

Ein zarter Palatschinken gefüllt mit cremigem Vanilleeis, verfeinert mit gerösteten Mandelsplittern, Schokoladensauce und Schlagobers – mögen alle!

8,90

Crème Brûlée ^{A,C}

Fein cremig mit knackiger Karamellschicht, dazu frische Beeren - ein süßer Traum!

8,90

Schokosoufflé ^{A,C,G,H,F,O}

Außen fest, innen wunderbar weich, serviert mit fruchtigem Beerenröster und cremiger Vanilleeiscreme – ein Genuss für Schokoholics!

9,90

Allergenkennzeichnung:

Glutenhaltiges Getreide (A) | Krebstiere (B) | Ei (C) | Fisch (D) | Erdnuss (E) | Soja (F) | Milch oder Laktose (G) | Schalenfrüchte (H) | Sellerie (L) | Senf (M) | Sesam (N) | Sulfid (O) | Lupinen (P) | Weichtiere (R)

Für Gruppen – guat, g’schmackig und gmiadlich

Ab 6 Personen | Nur auf Vorbestellung

„Scheibtruhe Mist“

Früher war da Mist drin – heit san’s lauter Schmankerl!

Unsre Scheibtruhe wird direkt zum Tisch gebracht, voll mit allem, was zum guaden Essen dazu ghert:

- knusprige Schnitzerl
- g’schmackige Kasnockerl
- zarte Backhenderl
- saftige Ripperl
- Pommes, Ofenkartoffeln, Dips und Grillgemüse

Ideal für an gmiadlichen Abend mit Freunden oder der Familie – zum Teilen, Plaudern und Fein-Essen. *(Zusammenstellung auch individuell möglich)*

Preis pro Person: € 17,90

„Bratl in da Rein“

Wie früher bei da Oma – nur a bisserl mehr!

Auftischt wird a klassisches Bratl, wo sich Herz und Magen gfrein:

- Schweinsbratl vom Schopf und Bauch
- flaumige Semmelknödel und Erdäpfelknödel
- Erdäpfel und Speckkraut
- dazu a 10-Liter-Fass **Freistädter Ratsherrenbräu**, direkt am Tisch zum selberzapfen

Preis pro Person: € 26,60

Wenns nur Durst hobt’s:

Des 10-Liter-Fass **Freistädter Ratsherrenbräu** - gibt’s auch ohne Vorbestellung um nur € 70,00.