

Gemeinsam Genießen

Unsere Speisekarte wenn ihr mehr seid

Die Auswahl für Gruppen ist bewusst etwas kleiner gehalten, damit Service und Qualität zuverlässig stimmen.

Vor- und Hauptspeisen

Hausgemachte Rindsuppe ^{L,M}

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Mit Frittaten ^{A,C} 4,90

Mit Leberknödel ^{A,C} 5,90

Bunter Salatteller ^{M,O}

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

8,50

Extras zum Salat

Gegrillte Hendlstreifen ^{A,C} + 6,00

Geflämmerter Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten Walnüssen. ^{G,H} + 7,00

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G}

Goldgelb in Butterschmalz herausgebackenes, knuspriges Schnitzel vom Schwein, serviert mit Preiselbeeren und Pommes oder Petersilerdäpfel. #Wirtshausliebling

15,90

Cordon Bleu ^{A,C,G}

Zartes Fleisch (vom Schwein), gefüllt mit Schinken und Käse, goldgelb in Butterschmalz gebacken, serviert mit Preiselbeeren und Pommes oder Petersilerdäpfel Beilage nach Wahl. #Wirtshausliebling

17,90

Zwiebelrostbraten ^{A,C,G,L,M,O}

Fein geschmort in Zwiebelsauce. Mit Nockerl, Röstzwiebeln und Essiggurkerl.

24,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet ^{D,H,L,M,O}

Auf cremigem Steinpilzrisotto mit frischem Babyspinat.

24,90

Steinpilzravioli ^{D,H,L,M,O}

Mit brauner Butter, frittiertem Rucola und Grana Padano..

17,90

Kasnockerl ^{A,C,G}

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

13,90

Nachspeisen

Palatschinken ^{A,C,G}

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade.

Stk. 3,50

Lebkuchen-Crème Brûlée ^{A,C}

Cremig, karamellig und verführerisch nach Lebkuchen duftend – dazu frische Beeren. Ein Hauch von Weihnachten!

8,90