

# 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 <sup>L,M</sup>

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Mit Frittaten <sup>A,C</sup>   | 4,90 |
| Mit Leberknödel <sup>A,C</sup> | 5,90 |

#### Bunter Salatteller <sup>M,O</sup>

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

8,50

#### Extras zum Salat

|   |        |
|---|--------|
| Gegrillte Hendlstreifen <sup>A,C</sup>  | + 6,00 |
| Geflammter Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten Walnüssen. <sup>G,H</sup> | + 7,00 |

#### Schnitzel Wiener Art <sup>A,C,G</sup>

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

15,90

#### Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup>

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 <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

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

24,90

#### Gegrilltes Lachsforellenfilet <sup>D,H,L,M,O</sup>

Auf cremigem Steinpilzrisotto mit frischem Babyspinat.

24,90

#### Steinpilzravioli <sup>D,H,L,M,O</sup>

Mit brauner Butter, frittiertem Rucola und Grana Padano..

17,90

#### Kasnockerl <sup>A,C,G</sup>

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

13,90

### Nachspeisen

#### Palatschinken <sup>A,C,G</sup>

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade.

Stk. 3,50

#### Lebkuchen-Crème Brûlée <sup>A,C</sup>

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

8,90