

SUPPEN & VORSPEISEN

Hausgemachte Rindsuppe ^{L,M}

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Mit Frittaten ^{A,C,G}

4,90

Mit Leberknödel ^{A,C}

5,90

Mit Kaspressknödel ^{A,C,G}

4,90

Bärlauchcremesuppe ^{A,C,G,H,L}

mit Weißbrotschips.

7,90

Alle Suppen auch als Hauptspeise möglich.

+ 4,00

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

Serviert mit Kräutersalat, Trüffel-Mayo und Toast.

140g

17,90

Geräuchertes Welsfilet ^{D,E,F,G,P}

mit Bärlauchtopfen und sautierten Kirschtomaten.

17,90

SALATE

Großer bunter Salatteller ^{M,O}

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum. 10,50

Salat mit dem gewissen Extra

Mit gegrillten Hendlstreifen 16,50

Mit gebackenen Hendlstreifen ^{A,C} 17,00

Mit geblämmtem Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten 18,50

Nüssen ^{E,G,H}

Mit gegrilltem Lachsforellenfilet ^D 20,50

Großer Bärlauchsalat ^{E,M,O,P}

Gemischte Blattsalate mit Bärlauch, gerösteten Speckstreifen, Kartoffelscheiben, mit Balsamico Vinaigrette und Schwarzbrotcroutons. 16,90

Mit gegrillten Hendlstreifen 22,90

Mit geblämmtem Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten 23,90

Nüssen ^{E,G,H}

Kleiner Bunter Beilagensalat ^{M,O}

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico Vinaigrette mit frischem Basilikum. 4,50

Dazu passend ein hausgemachtes Knoblauchbaguette. ^{A,C,G} 4,90

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

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
-------------	-------

Beilagen

Petersilerdäpfel ^G
Erdäpfelsalat ^{M,O}
Pommes
Kleiner Beilagensalat ^{M,O}

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

Rindsgulasch A,C,G,L

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

18,50

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!

18,50

Teufelskotelett G,L,M,O

Gegrilltes Karreekotelett mit Whisky-Pfeffersauce, Speckfisolen und gebackenen Erdäpfelspalten.

19,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Pastinaken Püree und frischem Babyspinat.

25,90

Cremige Bärlauchnockerl ^{A,G,L}

in leichter Rahmsauce.

Vegetarisch 15,90

Mit Hühnerfilet gratiniert mit Schinken und Käse 22,90

Mit gegrilltem Lachsforellenfilet ^D 25,90

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

Mit Zwiebeln, Bärlauch, Karotten und Pilzen in leichter Rahmsauce.

15,90

Kasnockerl ^{A,C,G}

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

16,90

Steinpilzravioli ^{C,L,G,O}

Mit brauner Butter, frittiertem Rucola und Grana Padano.

17,90

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: € 19,90

Una Carriola di Pasta

Italien-Feeling in da Schubkarrn! Unsere „Carriola“ kommt direkt zum Tisch – vollbepackt mit Pasta-Vielfalt:

- Linguine
- Spinatgnocchi
- Penne
- Ricotta-Tortellini

Dazu gibt's vier feine Saucen, zum Kombinieren und Probieren:

- All'Amatriciana
- Carbonara
- Cremige Räucherlachssauce
- Verdure-Sauce

Obendrauf g'hören natürlich frischer Grana Padano und bunte Salatteller, damit's rundum passt.

Ideal zum Teilen mit Freunden oder der Familie!

(Bestellung bitte 2 Tage im Voraus)

Preis pro Person: € 17,90

Für Gruppen – guat, g'schmackig und gmiadlich

Ab 6 Personen / Nur auf Vorbestellung

„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

Preis pro Person: € 19,90

Gegrillte Stelzn

Knusprig, saftig und a echter Klassiker! Unsre Stelzn werden frisch gegrillt und mit Krautsalat, Brot und scharfem Senf serviert.

(Bestellung bitte 5 Tage im Voraus)

Preis pro Stelze: € 24,90

Wenns nur Durst hobt's:

Des 10-Liter-Fass Freistädter Ratsherrenbräu - gibt's auch ohne Vorbestellung um nur € 80,00.

3 Liter Aperol Spritz zum selbst Zapfen gibt's bei uns auch ohne Vorbestellung um nur € 70,00.

Das Wein-Arrangement umfasst einen Doppler Grüner Veltliner sowie zwei Liter Soda um nur € 45,00

NACHSPEISEN

Palatschinken A,C,E,G,H

Gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade

Stk. 3,50

Gefüllt mit Nutella

Stk. 4,50

Eispalatschinken A,C,G,H

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

8,90

Erdbeertiramisu im Glas A,C,G

Fein cremiges Tiramisu mit dem süßen Extra.

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

Feine Tortenspezialitäten

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die aktuelle Tortenauswahl.

4,90

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)