

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

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

Mit Schwarzbrotcroutons. 6,90

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

Avocado-Tomaten Tartar ^{A,M,O}

Mit erfrischender Chili-Limetten Vinaigrette, eingelegten roten Zwiebeln und Knoblauch-Crostini.

15,90

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 gebläutem Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten
Nüssen ^{E,G,H}

18,50

Mit gegrilltem Lachsforellenfilet ^D

20,50

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

4,90

Kleiner Bunter Beilagensalat ^{M,O}

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

4,50

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

Gegrillte Beiriedschnitte G,L,M,O

Medium gegrillte Beiriedschnitte (250g) mit Speckfisolen, Kräuter-Knoblauchbutter und knusprige Erdäpfelspalten.

28,90

Gegrilltes Lachsforellenfilet D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Pastinakenpüree und frischem Babyspinat.

25,90

Rieslings-Risotto ^{L,O}

Cremiges Risotto mit Jungzwiebeln und Riesling.

Vegetarisch oder vegan 15,90

Mit gegrillten Hendlstreifen 21,90

Mit gebläutem Ziegenkäse, Trauben & karamellierte
Nüssen ^{E,G,H} 23,90

Mit gegrilltem Lachsforellenfilet ^D 25,90

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

Mit Zwiebeln, Brokkoli, Champignons und Babyspinat an leichter
Rahmsauce.

15,90

Kasnockerl ^{A,C,G}

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

16,90

Steinpilzravioli ^{D,H,L,M,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 gheret:

- 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

„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.

NACHSPEISEN

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

Bieramisu ^{A,C,G}

Fein cremiges Tiramisu mit dem hopfigen 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

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) | Sulfite (O) | Lupinen (P) | Weichtiere (R)