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

Alle Suppen auch als Hauptspeise möglich. + 4,00

Hasensuppe A,C,G,L,O

Mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

als Vorspeise	9,90
als Hauptspeise	14,90

Beef Tartare 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

mit dem gewissen Extra

Mit gegrillten Hendlstreifen	16,50
Mit gebackenen Hendlstreifen [A,C]	17,00
Mit geflämmtem 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

Gegrilltes Lachsforellenfilet D,H,L,M,O

Auf Süßkartoffel-Pastinaken Püree und frischem Babyspinat. 25,90

Schupfnudelpfanne A,C,G,L,O

Mit Zwiebeln, Pilzen und Gemüse der Saison in leichter Rahmsauce. 15,90

Kasnockerl A,C,G

Fluffige Nockerl, verfeinert mit würzigem Bergkäse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln. 16,90

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 € 85,00.

3 Liter Aperol Spritz zum selbst Zapfen gibt’s bei uns auch ohne Vorbestellung um nur € 75,00.

Das Wein-Arrangement umfasst einen Doppler Grüner Veltliner sowie zwei Liter Soda um nur € 48,00

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

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.

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

Preise in € inkl. Steuern & Abgaben