

SUPPEN UND VORSPEISEN

4,50	<i>KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Frittaten, Grießnockerl oder Fleischstrudel</i>	<i>(A, C, G)</i>
5,50	<i>KOHLRABI-CURRYSUPPE mit Zitronenöl</i>	<i>(Vegan, Laktosefrei) (A, C, G, L, M, O)</i>
14,00	<i>KALTE PARADEISER-INGWERCREME mit gegrilltem Oktopus und Pimentos</i>	<i>(B, D, F, L)</i>
21,00	<i>BEEF TATAR vom Rinderfilet mit Wachtelspiegelei und getoastetem Weißbrot</i>	<i>(A, C, E, G, H, L, M)</i>
12,00	<i>COUSCOUS SALAT mit gegrillten Salatherzen Avocado und Erdnuss</i>	<i>(Vegan) (A, E, F, L, N)</i>

Fragen Sie doch nach unserer Tagesempfehlung...

Auf Wunsch servieren wir Ihnen vorweg
Butter und Aufstrich mit Gebäck um € 3,90

Wir kreieren für Sie wöchentlich ein neues Menü.
Unser Servicepersonal berät Sie gerne

SALATE

4,50

GEMISCHTER SALAT

(L, M)

3,90

BLATTSALAT

mit Sonnenblumenkernen und Sprossen

(L, M)

4,50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

mit Kürbiskernen und Kernöl

(L, M)

Vegetarisch

14,90

ERDÄPFELGNOCCI

mit Spargel-Erbсенragout und Parmesan

(A, C, G)

13,80

KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebel und Blattsalat

(A, G, L, M)

16,50

RISOTTO vom Weißen Spargel

mit Zitronenöl und Eisl Schafkäse gratiniert

(A, G, L, M)

13,50

SÜSSKARTOFFEL CURRY

mit Sojabohnen, Jasmin Reis und Sprossen

(Vegan) (L)

WIRTSCHAUS KLASSIKER

15,90

*WIENER SCHNITZEL oder CORDON BLEU
vom Schwein oder Pute
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren*

(A, C, G)

17,50

*KALBSRAHMGULASCH
mit Kräuterspätzle und Sauerrahm*

(A, C, E, G, L, M)

16,90

*KALBSRAHMBEUSCHERL (Kalbfleisch Familie Pöllmann Jainzen)
mit Serviettenknödel und Wachtelspiegelei*

(A, C, G, L, M, O)

18,90

*Kurz gebratener
ZWIEBELROSTBRATEN
mit Rosmarinerdäpfel und Speckbohnen*

(A, L, M, O)

FISCHE

17,50

*gebratenes SEESAIBLINGSFILET
auf Spargelrisotto und Ofentomaten*

(L, M)

17,50

*„WURZELFLEISCH von der Lachsforelle“
auf Erdäpfelpüree und Kren*

(A, E, F, G, L, M)

DESSERT u. KÄSE

15,00	<i>gemischter KÄSETELLER mit Feigen-Senf-Chutney</i>	(A, C, D)
8,90	<i>BRIOCHE POFESEN mit Zimtzucker und Walnusseis</i>	(A, C, G)
8,90	<i>PASSIONSFRUCHT-CRÈME BRÛLÉE mit Himbeeren und Pekannüssen</i>	(C, G, D)
4,50 4,90 5,90	<i>HAUSGEMACHTER APFEL – ODER TOPFENSTRUDEL - mit Schlagobers - mit Vanilleeis</i>	(A, C, D)

IMMER AM WOCHENENDE

(oder auf Vorbestellung)

*„HUBERTUS SCHWEINSBRATEN“ im Reind´l
mit hausgemachten Serviettenknödeln und Krautsalat*
(A, C, G, L, M, D)

INFO

Werfen Sie doch auch einen Blick in unsere Weinkarte.

Unsere Weinbauern kommen aus Österreich.
Das ist ein klares Bekenntnis unseres Hauses.

Wir haben für Sie das Beste vom Besten rausgesucht und auch gefunden.

Alle Preise sind inklusive Umsatzsteuer
