

Monatskarte

Suppen

Bärlauchcremesuppe

serviert mit knusprigem Blätterteigstangerl

A/G € 6,50

Hauptspeisen

Original Wiener-Schnitzel vom Kalb

klassisch in Butterschmalz goldgelb gebacken,
dazu Petersilerdäpfel, Preiselbeeren und Zitronenscheibe

A/C/G € 28,90

Ofenfrisches Bierbratl vom Schwein

serviert mit würzigem Sauerkraut, Erdäpfelknödel
und hausgemachtem Bierbratensaft

A/G/L/M € 17,80

Gegrilltes Lachsforellenfilet

gegrilltes Lachsfilet auf cremigen Bärlauch-Linguine,
verfeinert mit frischem Frühlingsbärlauch und Parmesan

A/D/G € 19,80

Speisekarte

Vorspeise

Antipasti Platte

sanft gereifter Serrano-Schinken & würzige Chorizo,
begleitet von knackig grünen Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan & würzigen
spanischen Käse. Dazu ein hausgemachtes Olivenpesto & frisch gebackenes Gebäck
Wahlweise als **Vorspeise** € 15,80 oder **Hauptspeise** (A, G, L) € 23,80

Hausgemachtes Beef Tatar

serviert mit gebeiztem Eigelb, aromatischer Paprikacreme & geröstetem Toastbrot
Wahlweise als **Vorspeise 80g** €16,50 oder **Hauptspeise 140g** (A, C, G, M) € 25,50

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten (A, C, G, L) € 4,80 mit Leberknödel (A, C, G, L) € 5,80

Salate

Caesar Salat

saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen mit Caesar Dressing, knackigen Croutons,
würzigem Parmesan und frischen Cocktailtomaten (A, G, M, L) € 15,80

Knusprig gebackene Hühnerkeule

zart ausgelöst, ganz, ohne Haut und Knochen,
serviert auf einem frischen Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, G, L) € 14,90

Frischer Salatteller

eine raffinierte Komposition aus knackigen Blattsalaten,
veredelt mit saftigem, gegrilltem Hühnerfleisch (A, C, G, O) € 13,80

Hauptspeisen

“Mahlzig” Cordon Bleu

in Weizenmalz paniertes Schweinsschnitzel mit Speck-Zwiebelfülle und Bergkäse,
dazu Petersilerdäpfel und grüner Salat (A, C, G) € 20,80

Grillspieß

herzhaftes Schweinemedallions, begleitet von aromatischen Paprika, Zwiebeln und würzigem
Speck, liebevoll aufgespießt und über dem Grill gegart, dazu buntes Grillgemüse,
Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter (E, G, H, L, M) € 22,80

Cheeseburger

mit saftigem Rindfleisch, Bergkäse, frischen Tomaten, herzhaftem Speck, würzigen Zwiebeln
und cremiger Cocktailsauce (A, G, M, N) € 19,50

Hausgemachtes Rindsgulasch

zartes Rindfleisch, langsam in einer würzigen Paprikasauce geschmort, verfeinert mit
Zwiebeln, aromatischen Gewürzen und frischen Kräutern,
serviert mit knusprigem Gebäck. (A, M, N, O, P) € 16,80

Gebackenes Wiener Schnitzel

goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel, wahlweise vom Schwein oder Huhn,
mit gemischtem Salat (A, C, G) € 13,70

Vegan/Vegetarisch

Käsespätzle aus dem Pfandl

mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat (A, C, G) € 14,80

Gemüselaibchen

hausgemachte Gemüselaibchen, knusprig gebraten, serviert mit Schnittlauchsauce
und frischem grünen Salat (A, C, G, L) € 12,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpfel, saisonalem Grillgemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter (A, D, G) € 20,80

Für den kleinen Hunger

Frankfurter

mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G, N) € 6,80

Käsekrainer

mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G) € 7,90

Gebäck

Semmel, Kornspitz, Salzstangerl € 1,70 Bierbrezel € 2,80

Beilagen

gemischter Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Vogerlsalat, Krautsalat € 4,10

Saucen

Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren, Senf, Sauce Tartar,
Kräutersauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce (A, C, E, G, M, N, O) € 1,70

Nachspeisen

Ofenfrischer Apfelstrudel oder Topfenstrudel

ohne oder mit Schlagobers (A, C, G) € 6,80 / € 7,50

Schokoladenküchlein

auf Beerenfrüchtespiegel, mit Schlagobers und Schokosauce (A, C, G) € 8,90

Hausgemachte Marillen Palatschinken

traditionelle Palatschinken mit fruchtiger Marillenmarmelade (A, G, N) € 5,50

**Wähle aus dem reichhaltigen und abwechslungsreichen Angebot
unserer Mehlspeisenvitrine**

Allergene: Gluten-A Krebstiere-B Eier-C Fisch-D Erdnüsse-E Soja-F Milch-G Schalenfrüchte-H Sellerie-L Senf-M
Sesam-N Sulfite-O Lupine-P Weichtiere-R