

## *Saisonkarte*

### *Maibock trifft frischen Spargel*

#### *Suppen*

##### *Spargelcremesuppe*

serviert mit knusprigem Blätterteig-Gebäck

A/C/G/O € 6,80

#### *Hauptspeisen*

##### *Spargel mit Beinschinken*

weißer & grüner Spargel mit Beinschinken,  
Petersilienerdäpfel & Sauce Hollandaise

A/C/G/O € 18,90

##### *Geschmorter Wildschweinrücken*

mit gebratenen Schupfnudeln,  
grünem Spargel & feiner Wacholderrahmsauce

A/C/G/L/M/O € 24,80

##### *Wildragout aus heimischer Jagd*

in kräftiger Rotweinsauce, mit Serviettenknödel & Wurzelgemüse

A/G/L/M/N/O € 19,80

##### *Gebackenes Rehbockschnitzel*

dazu Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren & frische Zitronenscheiben

A/C/G € 21,00

##### *Gegrilltes Lachsforellenfilet*

gegrilltes Lachsforellenfilet mit grünen Spargelstangen,  
dazu Heurigen Erdäpfel & Sauce Hollandaise

A/D/G/M € 22,50

# 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