

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

Vorspeisen

Brettljause nach Art des Hauses (kalt)

mit würzigem Speck, dünn aufgeschnittenem Schweinsbraten & Geselchten,
dazu Blunzen, Bergkäse, Schmalz, Liptauer, Pfefferoni, Bratfett & Kren
wahlweise als **Vorspeise** € 15,80 oder **Hauptspeise** (A, G, M) € 19,80

Hausgemachtes Beef Tatar

serviert mit gebeiztem Eigelb, aromatischer Paprikacreme & geröstetem Toastbrot
wahlweise als **Vorspeise 100g** €16,90 oder **Hauptspeise 140g** (A, C, G, M) € 21,00

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten (A, C, G, L) € 5,20 mit Leberknödel (A, C, G, L) € 5,80

Salate

Caesar Salat

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

Roast-Beef-Salat

frischer Blattsalat mit rosa gebratenem Roast-Beef
veredelt mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing (M, O) € 17,90

Wurstsalat

traditioneller Wurstsalat mit Wurst, Käse, Paprika, Essigurken & Zwiebeln,
(G, M, O) € 13,90

Hauptspeisen

“Mahlzig” Cordon Bleu

in Weizenmalz paniertes Schweinsschnitzel mit Speck-Zwiebelfülle & Bergkäse,
dazu Petersilerdäpfel & grüner Salat (A, C, G) € 21,80

Grillspieß

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

Cheeseburger

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

Ofenfrisches Bierbratl vom Schwein

serviert mit würzigem Sauerkraut, Erdäpfelknödel & hausgemachtem Bierbratensaft
(A, G, L, M) € 17,80

Hausgemachtes Rindsgulasch

zartes Rindfleisch, langsam in einer würzigen Paprikasauce geschmort, verfeinert mit Zwiebeln,
aromatischen Gewürzen & frischen Kräutern,
serviert mit knusprigem Gebäck (A, M, N, O, P) € 17,90

Gebackenes Wiener Schnitzel

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

Knusprig gebackene Hühnerkeule

ausgelöste Hühnerkeule, serviert mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat
(A, C, G, L) € 14,90

Gebratenes Zanderfilet

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

Vegetarische Hauptspeisen

Käsespätzle aus dem Pfandl

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

Gemüselaibchen

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

Für den kleinen Hunger

Frankfurter

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

Käsekrainer

mit Senf, Kren & 1 Stück Gebäck (M, G) € 8,90

Toast

Schinken-Käse-Toast (A, G, O) € 6,50

Gebäck

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

Beilagen

gemischter Salat € 4,60

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

Saucen

Ketchup, Senf, Mayonnaise, Preiselbeeren,
Kräutersauce, Sour Cream-Sauce, 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 & Schokosauce (A, C, G) € 8,90

Hausgemachte Marillen Palatschinken

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

**Wähle aus unserem vielfältigen Mehlspeisenangebot, frisch & liebevoll zubereitet
von unserer heimischen Konditorei Tortengalerie Herzogenburg**

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