



SPEISEKARTE

Für unsere Wochenspeisen wenden Sie sich bitte an unsere Kellner

KALTE VORSPEISEN

EUR

Aufstrichteller mit drei Aufstrichen [Thunfisch (C,D,G) , Ei (C,G), Verhackertes (O,P)] dazu Olivenbrot (A,C,G,E,N)	6,90
Rindercarpaccio mit Granaspänen, Olivenöl, Kapern und frischem Pfeffer, dazu Fladenbrot (A,C,G,N,P)	8,90
Gegrillter Ziegenkäse im Rote Rüben-Rucola Nest mit Balsamico-Orangen. Dazu getoastetes Fladenbrot (A,C,G,L)	8,90

SUPPEN

Rindsuppe (A,F,G,L,M) mit Frittaten (A,C,G)	3,50
Rindsuppe (A,F,G,L,M) mit Fleischstrudel (A,C,M)	3,50
Maronicremesuppe mit Croutons (A,C,G,H,L)	4,90

KLEIN- UND ZWISCHENGERICHTE

Kleines Rindsgulasch mit Semmel (A,L)	8,10
Sacherwürstel mit Gulaschsaft und Semmel (A,C,G,O,L)	7,40
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Semmel (A,C,G,M,L)	6,50



HAUPTSPEISEN

EUR

Rindsgulasch (A) mit Semmelknödel (A,C,G,L,O)	10,10
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel (A,C,G)	10,50
Blunzengröstl aus der Pfanne mit warmem Grammel-Krautsalat (A,G,M)	8,50
Rahmlinsen mit Semmelknödel und gegrillten Speckstreifen (A,G,M) (wahlweise vegetarisch)	7,20
Hühnerfilet in knuspriger Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,G,C,M,O)	10,90
Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, wahlweise mit Joghurt- oder Hausdressing (A,C,G,M,L,O)	9,90
Hirschbraten an Cognac Sauce mit Maronirotkraut und Semmelknödel (A,C,G,H,L,O)	16,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit gemischtem Salat (C,G,M)	8,50
Eierspätzle mit gemischtem Salat (A,C,G,M)	8,50
Chili sin carne mit geräuchertem Tofu, dazu Fladenbrot (A,C,G,F,N)	7,20
Lauchpancakes mit Käsesauce (A,C,G,L)	7,20

SAISONTIPP

Tafelspitz mit Kartoffelschmarrn und Apfelkren (A,L)	12,90
--	-------

! Auf Wunsch bereiten wir ihnen unsere Speisen auch gerne scharf zu !



SALATE

	EUR
Blattsalat	2,90
Erdäpfel-Vogersalat (M,N)	2,90
Kleiner gemischter Salat (M,N)	2,90
Großer gemischter Salat mit Knoblauchcroûtons (A,C,G,M,N)	4,90

Für Beilagenänderungen auf Salat müssen wir 1,- Euro aufrechnen!

BEILAGEN UND GEBÄCK

Salzkartoffel, Bratkartoffel	2,50
Reis	2,50
Knödel (A,C,G)	2,50
Semmel (A,C,G)	1,10
Olivenbrot (A,C,G,P)	2,80
Laugenbrezel (A,C,G)	2,20
Preiselbeeren (H)	1,00
Ketchup, Senf (M), Mayonnaise (C,G)	0,60

NACHSPEISEN

Kastanienreis mit Eierliköröbers (C,G,H)	5,10
Hausgemachte 2 Stk. Marillen (A,C,G) - oder Schokonusspalatschinken (A,C,E,G)	3,80
Lauwarmer Milchreis im Glas mit Holunder-Birnen Chutney (A,G)	4,90



Allergeneninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
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
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Informationen über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)



*) *Enthält eine Phenylalaninquelle*

**) *Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

Wichtige Hinweise:

- "Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."
- "Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder - Unverträglichkeiten auslösen können."
- "Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."