

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

MIT FRITTATEN A,C,G,L

5.2

BIER-KNOBLAUCHCREMESUPPE

MIT SCHWARZBROT-CROUTONS UND SCHLAGOBERS A,C,F,G,L,M

6.2

LEBERKNÖDELSUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT HAUSGEMACHTEM LEBERKNÖDEL A,C,G,L

5.6

VORSPEISEN

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

IN KÜRBISKERNPANIER, AUF BUNTEM BLATTSALAT A,C,G,H,L,M,N

10.8/12.4

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL

AUF BLATT- UND VOGERLSALAT, KLEIN/GROSS A,C,G,H,L,M,N

11.2/12.8

BEEF TARTARE

KLASSISCH MIT TOAST, BUTTER UND ROTEN ZWIEBELN
KLEIN (90G)/GROSS (140G) A,C,F,G,M

13.8/16.5

HAUSGEMACHTE MELANZANICREME

MIT PARADEISERN, ZWIEBELN UND OLIVEN, DAZU TOAST A,C,G,O

8.9

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZEL WIENER ART MIT ERDÄPFELSALAT, ZITRONE A,C,G,M	15.9
BACKHENDLSALAT MIT KÜRBISKERNPANIER MIT GEBACKENEM HÜHNERFILET AUF ERDÄPFEL-VOGERSALAT MIT KÄFERBOHNEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL A,C,G,M	15.6
KNOBLAUCH CORDON BLEU MIT KNOBLAUCH, SALAMI UND WÜRZIGEM BERGKÄSE, DAZU GEMISCHTER SALAT A,C,G,M	17.8
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A,C,G,M	22.9
ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN ZARTES BEIRIED VOM DONAULAND RIND, MIT BRATERDÄPFELN UND RÖSTZWIEBELN A,M,L,G	23.8
KALBSBUTTERSCHNITZEL MIT ERDÄPFELPÜREE UND RÖSTZWIEBELN A,C,G,L,O	16.9
OFENFRISCHER SCHWEINSSCHOPFBRATEN IM BIER-KÜMMELSAFTL, MIT SEMMELKNÖDEL UND KRAUTSALAT A,C,G,M,L,O	15.6
WIENER RINDSGULASCH VOM WADSCHUNKEN A,L,O	14.2
FIAKERGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL, WÜRSTEL, GURKERL UND SPIEGELEI A,C,G,L	17.2

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHNITZEL VOM HUHN IN KNUSPERPANIER	16.9
MIT ERDÄPFELSALAT UND ZITRONENSPALTE A,C,G,M	
KALBSLEBER GERÖSTET	18.2
MIT PETERSILERDÄPFELN UND PREISELBEEREN A,C,G,L,M,O	
KALBSLEBER GEBACKEN	18.2
MIT MAYONNAISESALAT A,C,G,M,O	
OMAS SCHINKEN-RAHMFLECKERL	13.9
MIT GRÜNEM SALAT A,C,G,L,	
KÄSESPÄTZLE	14.6
MIT WÜRZIGEM BERGKÄSE, VEGETARISCH ODER MIT WURZELSPECK +1.50€ A,C,G,L,M,O	
WIENER KRAUTFLECKERL	13.6
KARAMELLISIERT MIT GRÜNEM SALAT, VEGETARISCH A,C,G,O	
ERDÄPFELGULASCH MIT WURZELGEMÜSE	12.8
VEGETARISCH ODER MIT DEBREZINER + 1€ A,O,L	
GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI	11.8
UND GRÜNEM SALAT, VEGETARISCH A,C,G,L,M,O	
SEEHECHTFILET GEBRATEN ODER GEBACKEN	18.9
MIT PETERSILERDÄPFELN UND GEMISCHTEM SALAT A,D,G,C	

NACHSPEISEN

LIWANZEN MIT HEIDELBEEREN

MIT VANILLEEIS A,C,G,O

7.9

MARMELADEPALATSCHINKEN

2 STK MIT MARILLENMARMELADE A,C,G,O

6.4

PALATSCHINKEN "BÖHMISCHE ART"

MIT MOHN-POWIDELFÜLLE UND VANILLESAUCE A,C,G

7.8

NUSS-NOUGAT PALATSCHINKEN

MIT SCHLAGOBERS A,C,G,H

7.4

KAISERSCHMARRN

MIT ZWETSCHKENRÖSTER, WARTEZEIT 20 MIN. A,C,G,O

9.8

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

WÜRSTEL MIT SAFT

SACHERWÜRSTEL MIT GULASCSAFT A,O

8.4

KLEINES RINDSGULASCH

A,L,O

9.2

SACHERWÜRSTEL MIT SENF UND KREN

MIT GEBÄCK A,M,L,O

6.9

DEBREZINERWÜRSTEL MIT SENF UND KREN

MIT GEBÄCK A,M,L,O

6.9

SALATE UND BEILAGEN

ERDÄPFEL-/ KRAUT-/ PARADEISER-/ GURKEN-/BLATTSALAT	4.2
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT/ GEMISCHTER SALAT	4.5
POMMES MIT KETCHUP	4.9
BRATKARTOFFELN OD. PETERSILERDÄPFEL	3.9
SEMMELKNÖDEL	3.9
REIS PORTION	3.9
PREISELBEEREN PORTION	1.9
KÜRBISKERNÖL	1.6
KETCHUP / SENF / MAYONNAISE	1.2
SAUCE TARTARE (G)	1.8
VANILLESAUCE (G)	2.2
SEMMEL / SALZSTANGERL (A)	1.6
HAUSBROT (A)	1.4

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN BEI GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

- A- für glutenhaltiges Getreide
- B- für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C- für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D- für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E- für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F- für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G- für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H- für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L- für Sellerie und -erzeugnisse
- M- für Senf- und Senferzeugnisse
- N- für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O- für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P- für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R- für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

