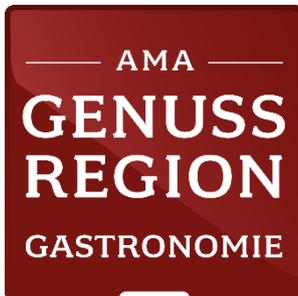


## SPEISEKARTE:

Für die **frische Speisenzubereitung** und dem Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreich wurden wir mit dem **AMA – Genussregion - Gastronomie** – Kulinarisches Erbe ausgezeichnet und sind Mitglied der Genussregionen.



*Rind und Schwein* (aus heimischer Landwirtschaft)  
*Huhn, Pute* (Wech österreichisches Bauerngeflügel)  
**Butter, Milch und Milchprodukte:** aus Niederösterreich mit dem AMA-Gütesiegel (NÖM)  
*Eier:* aus heimischer Bodenhaltung  
**Weinviertler Erdäpfel, Zwiebel:** aus heimischer Landwirtschaft  
**Kraut:** Krautexpress Heinz Sonderer, Seibersdorf / Weinviertel, NÖ  
**Äpfel, Saisongemüse und Wurzelgemüse:** heimischer Landwirtschaft  
**Karpfen-, Forellen- und Saiblingsfilet** aus heimischen Gewässer  
**Genussregionsprodukte:** Steirische Käferbohnen, Kernöl und Kren  
**Wiener Wein** der Winzer Wieninger, Mayr am Pfarrplatz und Christ

Suppentrio (Rindssuppe mit dreierlei Einlagen) <sup>A,C,L</sup>	7,--
Rindssuppe mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel <sup>A,C,L</sup>	5,--
<b>BEEF TARTAR</b> (mild oder würzig angerührt mit frisch gehacktem Rindfilet vom AMA Gütesiegel Rind), dazu Butter und Toast <sup>C,D,F,M</sup>	16,-- /18,--
Original <b>CEASAR SALAD</b> ( Römersalat, Croutons, Grana) <sup>A,C,G,L,M</sup>	9,--
<b>CEASAR SALAD</b> plus gebratene Rindfilet- / Hühnerbruststücke <sup>A,C,G,L,M</sup>	17,--
<b>FIAKERGULASCH</b> <sup>A,C,L,M</sup> (Rindsgulasch mit Knödel, Essiggurkerl, Spiegelei und Würstel)	20,--
<b>CORDON BLEU</b> gebacken (vom AMA Gütesiegelschwein), dazu gemischter Salat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	19,--
<b>PUTEN CORDON BLEU</b> gebacken (öster. Pute, Putenbrustschinken, Gouda), dazu gemischter Salat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	21,--
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> dazu Braterdäpfel und knusprige Zwiebelringe <sup>A,L,M</sup> gedünstet vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rostbraten mit Natursaft	24,50
<b>ODER</b>	
Medium gebraten von der AMA Gütesiegel oder Salonbeef Beiried (ohne Saft)	
<b>Gebackenes SCHNITZEL</b> (AMA Gütesiegelschwein), Erdäpfelsalat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	17,--
<b>PUTEN SCHNITZEL</b> gebacken (öster. Sonnenpute), Erdäpfelsalat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	19,--
<b>WIENER SCHNITZEL</b> (vom Kalb) mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl (Erdäpfeln oder Salat ihrer Wahl) <sup>A,C,FG,L,M</sup>	24,50
<b>Gekochter TAFELSPITZ</b> (vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rind), dazu die traditionellen Beilagen: Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren <sup>A,C,G,L,M</sup>	24,50
<b>Pariser Schnitzel „NESTROY“</b> (würzig gefülltes Pariserschnitzel vom AMA Gütesiegelschwein mit Salami, Pfefferoni, Käse), dazu Salatteller <sup>A,C,FG,L,M</sup>	19,--
<b>Backhendlsalat</b> auf steirische Art (gebackene Streifen vom AMA Maishuhn auf Erdäpfel- Blattsalat, Kernöl) <sup>A,C,FG,L,M</sup>	16,--
<b>Gebratene Putenbruststreifen</b> auf Blattsalaten mit Joghurt- Dressing <sup>C,G,M</sup>	16,--

<b>Großer gemischter Salatteller</b> C,G,L,M	8,50
<b>Gebackener Käse</b> mit Sauce Tartar und Preiselbeeren A,C,FG,L,M	16,--
<b>Rindsgulasch</b> A,C,L,M	9,--
<b>Sacher Würstel</b> mit Senf, Kren / mit Gulaschsaft A,C,L,M	5,-- / 6,50
Stück Gebäck	1,50

## Beilagen – Salate

Gemischter Salat A,C,L,M	5,--
Großer gemischter Salatteller A,C,L,M	8,50
Erdäpfel-, Tomaten-, Gurken- oder Krautsalat	5,--
Blattsalat gemischt, Vogerl- oder Häuptelsalat A,C,L,M	5,--
Sauce Tartar oder Dipsauce A,C,L,M	1,50
Preiselbeeren oder frische Grana Scheiben	1,50
Reis, Pommes Frites oder Rustic fries	4,00
Semmelknödel, Brat- oder Petersilerdäpfeln A,C,L,M	4,00
Stück ofenfrische Handsemmel oder Gebäck A,C,L,M	1,50
Portion Ketchup / Senf M	0,80
Mayonnaise L,M	1,--

## Nachspeisen – Desserts:

Dessertvariation (süße Reise durch unsere hausgemachten Desserts)	11,50
Hausgemachte Schokoladknödel mit süßen Bröseln und Fruchtmark	8,--
Hausgemachte Powidltascherl mit süßen Bröseln A,C,G	8,--
Hausgemachte Topfenknödel mit süßen Bröseln und Röster A,C,G	8,--
Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade A,C,G	6,--
Hausgemachte Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen, Schlagobers A,C,G	8,--
Hausgemachte Preiselbeerpalatschinken mit Schlagobers A,C,G	8,--
„Othello“ warmer Schokolade- Nussauflauf mit Schokosauce und Schlag	8,--
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Röster A,C,FG,L,M	10,--
Zum Dessert eine Kugel Eis A,C,G dazu	+1,50
Käseteller (5 Sorten Käse mit Butter, Chilimarmelade und Feigensenf) G	8,50
Eiskaffee (Mocca mit Vanilleeis und Schlagobers) C,G	6,50
Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade oder Zimt) C,G	
3 Kugeln / mit Schlagobers G	4,50 / 5,50

**Für den Riesenhunger** servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten gerne auch eine extra große Portion: plus € 2,-  
oder wenn es eine kleinere Portion sein soll, schreiben wir € 2,- gut.

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur  
eine **GESAMTRECHNUNG** stellen!

Allergeneindex:

A(Gluten), B(Krebstier), C(Ei), D(Fisch), E(Erdnuss), F(Soja), G(Laktose, Milch), H(Schalenfrüchte),  
L(Sellerie), M(Senf), N(Sesam), O(Sulfite), P(Lupine), R(Weichiere)

Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten.  
Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.

