

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 Wiener, Mayr am Pfarrplatz und Christ

Suppentrio (Rindssuppe mit dreierlei Einlagen) ^{A,C,L}	8,--
Rindssuppe mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel ^{A,C,L}	5,50
BEEF TARTAR (mild oder würzig angerührt mit frisch gehacktem Rindsfilet vom AMA Gütesiegel Rind), dazu Butter und Toast ^{C,D,F,M}	16,-- /18,--
Original CEASAR SALAD (Römersalat, Croutons, Grana) ^{A,C,G,L,M}	9,--
CEASAR SALAD plus gebratene Rindsfilet- / Hühnerbruststücke ^{A,C,G,L,M}	17,50
FIAKERGULASCH ^{A,C,L,M} (Rindsgulasch mit Knödel, Essiggurkerl, Spiegelei und Würstel)	21,--
CORDON BLEU gebacken (vom AMA Gütesiegelschwein), dazu gemischter Salat ^{A,C,FG,L,M}	20,--
PUTEN CORDON BLEU gebacken (öster. Pute, Putenbrustschinken, Gouda), dazu gemischter Salat ^{A,C,FG,L,M}	22,--
ZWIEBELROSTBRATEN dazu Braterdäpfel und knusprige Zwiebelringe ^{A,L,M} gedünstet vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rostbraten mit Natursaft	24,50
ODER Medium gebraten von der AMA Gütesiegel oder Salonbeef Beiried (ohne Saft)	
Gebackenes SCHNITZEL (AMA Gütesiegelschwein), Erdäpfelsalat ^{A,C,FG,L,M}	18,--
PUTEN SCHNITZEL gebacken (öster. Sonnenpute), Erdäpfelsalat ^{A,C,FG,L,M}	20,--
WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl (Erdäpfeln oder Salat ihrer Wahl) ^{A,C,FG,L,M}	24,50
Gekochter TAFELSPITZ (vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rind), dazu die traditionellen Beilagen: Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfeln ^{A,C,G,L,M}	24,50
Pariser Schnitzel „NESTROY“ (würzig gefülltes Pariserschnitzel vom AMA Gütesiegelschwein mit Salami, Pfefferoni, Käse), dazu Salatteller ^{A,C,FG,L,M}	20,--
Backhendlsalat auf steirische Art (gebackene Streifen vom AMA Maishuhn auf Erdäpfel- Blattsalat, Kernöl) ^{A,C,FG,L,M}	17,50

Großer gemischter Salatteller ^{C,G,L,M}	9,00
Rindsgulasch ^{A,C,L,M}	10,--
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)	12,50
Hausgemachte Schokoladknödel mit süßen Bröseln und Fruchtmark	8,--
Hausgemachte Powidlitascherl 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}	7,--
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 Riesen hunger 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.

