

## Donnerstag, der 29. Juli 2021

**MITTAGSMENÜ (solange der Vorrat reicht) € 9,50 (pro Person) +€ 2,- mit Wurstsalat statt Suppe**

Leberknödelsuppe oder kleiner Wurstsalat (+ € 2,-)

Tiroler Gröstl, dazu Krautsalat

Hausgemachter Marillenknödel mit süßen Bröseln

**Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsumation 0,50 €**

**AKTION zum Menü: Fl. Römerquelle (mild, ohne oder prickelnd) 0,33l, kleiner Segafredo MAXXI Espresso je 1,50 €**

Tagesteller = die Menü Hauptspeise

€ 8,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Dessert)

€ 8,50 / € 10,50 mit Wurstsalat statt Suppe

Burgenländischer Wildschweinschinken mit frischem Kren und Essiggurkerl	8,50
Frische Eierschwammerl gebraten auf sommerlichen Blattsalaten mit Balsamico	11,50
Saure Wurst mit rotem Zwiebel, Essig und Öl	7,50
Matjeshering mit rotem Zwiebel, Apfelscheiben und Sauerrahm	9,50
Rindfleisch- Käferbohnen Salat mit Kernöl	11,50
Schafkäse im Speckhemd gebraten auf bunten Blattsalaten, Balsamico Glace	11,50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Grana und Olivenöl	11,50
Ziegenkäse mit Nüssen und Honig gebraten auf roten Rübenscheiben, Blattsalat, Mangodressing	11,50
Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder Nudeln	4,00
Schwammerl- oder Pastinakencremesuppe	4,00
<b>Frische Steinpilze gebacken</b> , dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln	17,50
<b>Eierschwammerl Risotto</b> , dazu frische Granascheiben	13,50
<b>Gebratene Zucchini Schiffchen</b> , dazu Tomatensauce und Petersilerdäpfeln	10,00
Zusätzlich mit Schafkäse gefüllt	13,00
Frische <b>Eierschwammerl geröstet mit Ei</b> , dazu Petersilerdäpfeln	15,50
<b>Gulasch</b> von frischen <b>Eierschwammerln</b> mit Semmelknödel	15,50
<b>Rehrückenfilet gebraten</b> , dazu eigener Saft, gebratene Marillen und Steinpilze, Erdäpfelnudeln	23,50
<b>Gebackene Leber</b> , dazu Mayonnaisesalat	13,00
<b>Cevapcici</b> mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	10,00
<b>Vom AMA Gütesiegel Rind:</b>	
<b>Pfeffersteak</b> medium gebraten mit Pfefferobersauce und Erdäpfelkroketten	23,50
<b>Pulled Pork Burger</b> mit BBQ Sauce, Cole Slaw und Salat), dazu Steak Frites	15,50
<b>Avocado Burger</b> (¾ gebraten) mit BBQ Sauce, Balsamico Zwiebel, Avocado und Speckscheiben im Brioche Bun, dazu Steak Frites	15,50
<b>Nestroy Burger</b> (¾ gebraten) mit rotem Zwiebel, Eisberg Salat, Tomaten, Cheddar Käse, Jalapenos und Relish Sauce im Sesam Bun, dazu Steak Frites	15,50
<b>Gebratene Garnelen</b> mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu cremige frische Tagliatelle Nudeln	16,50
<b>Frisches Zanderfilet vom Rost</b> , dazu Petersilerdäpfeln und Blattsalat	19,50
<b>Frisches heimisches Karpfenfilet</b> gebacken, dazu Mayonnaisesalat	18,50
Frische Erdbeeren mit Schlagobers / + Vanilleeis	4,- / 5,-
Hausgemachter Marillenknödel (aus Erdäpfelteig) mit süßen Bröseln	5,-
Variation von hausgemachten Desserts garniert	9,50

**Wir machen von 6. bis 15. August URLAUB!!!!**

**Hausgemachte Pfirsich Bowle 1/4l € 4,50**

**Gin Tonic € 8,50 Variationen auf unserer Sommerkarte!!!**

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

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