

Tägliches Special jeweils 10,-

Montag 22. Februar

Würzige Bauernspaghetti, dazu Gurkensalat

Dienstag 23. Februar

Schnitzel oder Cordon bleu gebacken, dazu gemischter Salat

Mittwoch 24. Februar

Ofenfrisches ½ Brathuhn, dazu Butterreis, Blattsalat

Donnerstag 25. Februar

Mit Käse überbackene Lasagne

Freitag 26. Februar

Zerlei Fischfilet vom Grill, dazu Kräuterrahm und Braterdäpfel

Frittaten-, Leberknödel-, Maroni- oder Schwammerlcremesuppe 3,50

Bratwurst & gebratene Blutwurst, dazu Sauerkraut, Rösterdäpfel 11,-

Blunzen Gröstl, dazu Sauerkraut und frischer Kren 11,-

Wiener Backhuhn (Brust & Haxl), dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 14,-

Frisches heimisches Karpfenfilet gebacken /serbisch, Beilage 16,-

Frisches Zanderfilet vom Rost, dazu Petersilerdäpfeln, Sauce Tartar 16,-

Veganes Süßkartoffel – Erdäpfel Gulasch 9,-

Frische Bandnudeln mit Gemüse, Pesto und gehobeltem Grana 13,50

Vegetarisches Risotto mit frischem Grana 13,50

Kalbsleber gebacken oder geröstet, dazu Beilage nach Wahl 15,-

Cevapcici, Pommes Frites, Ketchup, Zwiebelsenf 10,00

Altwiener Backfleisch (Beiried gebacken) dazu Erdäpfelsalat 18,-

Nestroy Burger (AMA Rind, Relish Sauce, Zwiebel, Tomaten, Käse),
Steak und frites, Ketchup 15,50

Cheese Burger (AMA Rind, Relish Sauce, Tomaten, Cheddar Käse),
Steakfrites, Ketchup 15,50

Vorbestellung ab 10:15 Uhr unter: 01/581-13-46
Abholung 11:30 bis 14:00 Uhr

SPEISENAUSWAHL zur Abholung:

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

Rind und Schwein (aus heimischer Landwirtschaft)

Huhn (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

Wiener Wein der Winzer Wieninger, Mayr am Pfarrplatz und Christ



Rindssuppe mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel^{A,C,L} 3,00

BEEF TARTAR (mild oder würzig angerührt mit frisch gehacktem Rindsfilet vom AMA Gütesiegel Rind), dazu Butter und Toast^{C,D,F,M} 14,00

CORDON BLEU gebacken (vom Tullnerfelder oder AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu gemischter Salat^{A,C,FG,L,M} 15,50

ZWIEBELROSTBRATEN dazu Braterdäpfel und knusprige Zwiebelringe^{A,L,M} 19,50
gedünstet vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rostbraten mit Natursaft

Gebackenes SCHNITZEL (vom Tullnerfelder / AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu Erdäpfelsalat^{A,C,FG,L,M} 12,00

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl (Erdäpfel oder Salat ihrer Wahl)^{A,C,FG,L,M} 19,50

Gekochter TAFELSPITZ (vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rind), dazu die traditionellen Beilagen: Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren^{A,C,G,L,M} 19,50

Pariser Schnitzel „NESTROY“ (würzig gefülltes Pariserschnitzel vom AMA Gütesiegelschwein mit Salami, Pfefferoni, Käse), dazu Salatteller^{A,C,FG,L,M} 15,50

Backhendlsalat auf steirische Art (gebackene Streifen vom AMA Maishuhn auf Erdäpfel- Blattsalat, Kernöl)^{A,C,FG,L,M} 11,00

Gebackener Käse mit Sauce Tartar und Preiselbeeren^{A,C,FG,L,M} 10,50

Gebackenes frisches Kabeljaufilet mit Mayonnaisesalat^{A,C,FG,L,M} 16,50

Gemischter Salat. Erdäpfel-, Gurken oder Krautsalat^{A,C,L,M} 3,50

Sauce Tartar, Dipsauce, Preiselbeeren oder frische Grana Scheiben^{A,C,L,M} 1,50

Reis, Pommes Frites, Semmelknödel, Brat- oder Petersilerdäpfeln^{A,C,L,M} 3,00

Hausgemachte Schokoladknödel mit süßen Bröseln 6,50

Hausgemachte Powidltascherl mit süßen Bröseln^{A,C,G} 6,50

Hausgemachte Topfenknödel mit süßen Bröseln und Röster^{A,C,G} 6,50

**Gekühlte Weißweine, Augustinerbier,
sowie Coca Cola und Nestroy Cuvee zum Mitnehmen!**

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