



Glutenfreie Gerichte - *Glutenfree meal:*

Cremesuppe (Tomate) <i>Creamsoup oft the day</i>	6,00
Frittatensuppe <i>Beef soup with sliced pancake</i>	6,00
Beef Tartar mit Butter und glutenfreiem Toast	19,50
Vegetarisches Risotto mit frischem Grana <i>Vegetarian risotto with grana cheese</i>	16,50
Gebackenes Schnitzel (Schwein)mit Erdäpfelsalat <i>Deep fried schnitzel (pork) with potato salad</i>	19,00
Gebackenes Putenschnitzel (öster. Pute) mit Erdäpfelsalat <i>Deep fried schnitzel (Austrian turkey) with potato salad</i>	21,00
Salat mit Backhuhnstücken (Blatt- Erdäpfelsalat, Kernöl) <i>Deep fried chicken sticks with potato and green salad</i>	18,00
Hühnerbrust mit Käse und Schinken gefüllt gebacken, dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat <i>chickenbreast stuffed with cheese and ham deep fried, potatoes and salad</i>	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Petersilerdäpfeln oder Salatteller <i>Wiener Schnitzel (veal) with cranbeery sauce and potatoes or salad</i>	26,50
Cordon bleu mit gemischtem Salat <i>cordon bleu (pork) with mixed salad</i>	22,00
Frisches Fischfilet gebacken mit Erdäpfel- Vogerlsalat <i>deep fried fish filet of the day with salad</i>	25,00
Marmeladepalatschinken <i>Pancake with apricot jam</i>	9,00
Schokoladeknödel (Erdäpfelteig) mit süßen Bröseln <i>chocolate stuffed sweet dumpling with breadcrumbs</i>	11,00
Schokolade- Nuss Palatschinken <i>Pancake with nuts, chocolate sauce and wiped cream</i>	10,00
Powidltascherl (Erdäpfelteig) mit süßen Bröseln <i>Plumpjam stuffed sweet dumpling with breadcrumbs</i>	10,00
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Austrian pancake omelet with plum roaster</i>	13,00
Gusswerk „Zum Wohl“ Glutenfreies Bier <i>Glutenfree beer 0,33l Fl. €</i>	6,00
Die Weisse glutenfreies Weißbier <i>/glutenfree wheat beer 0,5l Fl.</i>	7,00