

Menüvorschläge 2026

❖ Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Brätstrudel	4,80€
Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	5,80€
Cremesuppen (saisonal)	6,80€
Dreier Startschuss: verschiedene Vorspeisen in der Mitte für Alle zum teilen: (saisonal bedingt)	11,50 pro Pers.
Roastbeef mit Parmesan, Vitello Tonnato mit Kapern, Hokkaidokürbis mit Burrata, Rote Beete Carpaccio mit Feta, Spargelsalat mit Erdbeeren, Cous Cous mit Falafel (vegan)	

❖ Salate

Großer Salatteller mit Pfandlkas , Kernöl, Joghurtdressing, Balsamico-Glacé und Baguette	16,70€
Großer Salatteller mit Kaspressknödel , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé und Baguette	16,70€
Großer Salatteller mit Rinderfetzen , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé & Baguette	19,70€

❖ Hauptspeisen

Schwabenteller - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	17,20€
Zwiebelrostbraten Wiener Art mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	25,70€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	15,70€
„Cordon Bleu“ von der Strohschweinlende mit Prelbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	18,20€

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße & Pommes Daphine	19,70€
Schweinebraten mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	14,70€
Roastbeef mit Kräuterjus, Kartoffelgratin & Bohnenbouquet	26,70€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	19,70€
Wildgulasch mit Serviettenknödel & sautierten Pilzen	19,70€

Fisch vom heimischen Fischer (Renke, Saibling, Forelle) mit Rahmkohlrabi & Kräuterdrillingen	22,70€
Fisch vom heimischen Fischer (Renke, Saibling, Forelle) mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln	19,70€

Kaspressknödel mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & mariniertem Rucola	16,70€
Saisonal: mit Kohlrabi, Spargel oder Pfifferling	
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi	17,20€
Saisonal: mit Radicchio, Gorgonzola und Birne mit Ochsenherztomate und Burrata mit Spargel grünem und weißem Spargel	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	14,70€

❖ Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark	7,50€
Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	8,50€
Panna Cotta mit Erdbeeren (saisonal)	7,50 €
Espresso on Ice mit Baileys und Sahne	5,50€

❖ **Aperitif & Weinkarte**

<i>Mondino Senza (alkoholfrei) mit Tonic Water oder Maracujasaft</i>	6,50 €
<i>Martini bianco (1)</i>	4,50 €
<i>Aperol Sprizz oder Hugo (1)</i>	7,50 €

Weißweine

Grüner Veltliner	0,25 l	6,50 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich / trocken</i>		
Grauer Burgunder Kallstadter Kobnert	0,25 l	8,50 €
<i>Winzer-genossenschaft Kallstadt, Pfalz / trocken</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen Müller-Thurgau	0,25 l	8,50 €
<i>Q.b.A. Kellerei Drahten, Rheinhessen / saftig & mild</i>		
Lugana - Ca'Vegar D.O.C.	0,25l	9,50 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda / würzig & trocken</i>		
<u>Rotweine & Rosé</u>		

Zweigelt	0,25 l	6,50 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich / trocken</i>		
Spätburgunder Vier Jahreszeiten	0,25 l	8,50 €
<i>Bad Dürkheim, Pfalz / trocken</i>		
Primitivo Salento	0,25 l	8,50 €
<i>Cantina di Sandonaci, Apulien, Italien / trocken</i>		
FranzAnton Rosé	0,25 l	8,50 €
<i>Weingut Zöhrer, Krems/ trocken & beerige Süße</i>		
<u>... in der 0,75l Flasche</u>		

❖ MM – Sekt (Hausmarke) / trocken		22,00 €
❖ Prosecco Toro Spumante, dry Venetien		25,00 €
❖ Franz Anton - Kremser gemischter Satz D.A.C trocken und frisch	(weiß)	27,00 €
❖ Lugana Ca'Vegar D.O.C. <i>Cantina Castelnuovo del Garda</i>	(weiß)	28,50 €
❖ Weissburgunder <i>Weingut Burger Niederösterreich</i> trocken und frische Zitrusnoten	(weiß)	27,00 €
❖ Primitivo Salento Winzer-genossenschaft San Donaci / sehr kraftvoll, Aromen von dunklen Früchten und getrockneten Pflaumen, trocken	(rot)	25,50 €