

**Bei Selbstabholung auf ALLE SPEISEN 15 % Rabatt
während des Lockdowns!**

Mo – Fr 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 19:30
Samstag und Sonntag Ruhetag
☎ 0662/452-1630

Mit einem Schöpfer Liebe, frisch aus dem Suppentopf

Rindssuppe mit Wurzelgemüse (A, C, G, D)

Frittaten	4,50
Leberknödel	4,90
Kaspreßknödel mit Röstzwiebeln	5,70

Spargelcremesuppe mit Croutons und Sprossen (A, G, O) 5,90

Schmankerl aus unserer Wirtshausküche

Wiener Schnitzel vom BIO Kalb (A, C, G) im Butterschmalz gebacken

Butterreis | Wildpreiselbeeren 19,90

Wiener Schnitzel vom Ablingers Deluxe Schwein (A, C, G) im Butterschmalz gebacken

heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren 13,90

Cordon Bleu von der Pute (A, C, G) im Butterschmalz gebacken

Gefüllt mit Schinken, Käse und Kräuterbutter | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren 15,90

Backhendl - Haxerl und Brust ausgelöst (A, C, L, M)

Erdäpfelsalat | Wildpreiselbeeren 14,90

Krustenbraten „Salzburger Art“ vom Spanferkel (A, C, G, L, O, M)

Krautsalat | Brezenknödel | Natursafterl 15,90

Rindsroulade vom AMA Bio Rind (G, L, M, O)

Gefüllt mit Wurzelgemüse und Essiggurkerl | Erdäpfelpüree | Natursafterl 16,90

Kalbrahmguasch vom Biokalb (A, C, G, L, O)

Kräuterspätzle | buntes Gemüse 17,40

Rosa gebratene Medaillons vom AMA Premium Schwein (A, C, G, L, M, O)

Spargelragout | Pommes Duchesse | buntes Gemüse 17,90

Cevapčići von unserem Küchenchef Simo (G, L, M, O)

Pommes frites | Ayvar – Dip Sauce | Zwiebelringe 12,60

Tom's BBQ Cheeseburger ~160 g Fleisch vom AMA Bio Rind (A, C, G, L, F, M)

Speck - Zwiebel | Tomatensalsa | Cheddarkäse | Rucola | Essiggurkerl
Sour Cream-Dip | Potatoe Wedges 14,90

ohne Fleisch geht's auch

hausgemachte Kasnocken (A,C,M,G,O) mit 3 Sorten Bergkäse Röstzwiebel kleiner Blattsalat	13,50
flaumige Spinatknödel (3 Stück) (A,C,G,L,M,O) Spargelragout confierte Tomaten kleiner Blattsalat	13,40
frischer Marchfelder Spargel (grün & weiß) (C,G) heurige Kartoffel Sauce Hollandaise	18,40
mit Edelschinken vom Duroc Schwein heurige Kartoffel Sauce Hollandaise	20,90
Filetstück von der Lachsforelle (A,D,G,L,O) Spargelrisotto Zitronenbutter buntes Gemüse	17,60

Aus der Jausenkuch'l und Salatvariationen

bunte knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne wahlweise mit Joghurt-(G,L,M,N,O) oder Balsamico Dressing (L,H,M,N,O)	
- saftig gebratene Sesam-Chili-Hendfiletstreifen	12,90
- steirische Backhendlstreifen	13,90
Blattsalat wahlweise mit Joghurt oder Balsamicodressing (M,O)	4,50
bunter Rohkostsalat Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison, wahlweise mit Joghurt (G,L,M,N,O) oder Balsamicodressing (L,H,M,N,O)	4,90

Hausgemachte Dessert

Apfelstrudel (A,C,G,H,O) mit Vanillesauce	3,90 5,90
Topfenstrudel (A,C,G,O) mit Vanillesauce	4,50 6,50
Palatschinken (A,C,G) Marillen- oder Preiselbeermarmelade	per Stück 3,50
Luftiger Sauerrahmschmarrn frisch aus der Eisenpfanne (A,C,G,O) Rhabarberkompott	9,40

Getränke

0,5 l Augustiner Bier	2,90
0,5 l Stiegl Bier	2,90
0,5 l Franziskaner Alkoholfrei	3,10
0,5 l Franziskaner hell oder dunkel	3,10
0,5 l Pinzga Bräu Naturtrüb	3,10
0,5 l Apfelsaft gespritzt	1,90
0,33 l Eistee	1,70
0,5 l Coca Cola	1,90
0,25 l Dose Red Bull	3,10

Unsere Flaschenweine

Infernum Cuveé weiss - CH/ML/UB (2018)	13,90
Erich Scheiblhofer, Andau/ Burgenland unsere hauseigene Cuveé	
Infernum Cuveé rot - ZW/ME/BF (2018)	16,90
Erich Scheiblhofer, Andau/ Burgenland unsere hauseigene Cuveé	