

HERLITSCHKA



SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT FRITTATEN A,C,G,L	4.8
BIER-KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT SCHWARZBROT-CROUTONS UND SCHLAGOBERS A,C,F,G,L,M	5.2
LEBERKNÖDELSUPPE KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT HAUSGEMACHTEM LEBERKNÖDEL A,C,G,L	4.8
VORSPEISEN	
GEBACKENER BIO-SCHAFSKÄSE IN KÜRBISKERNPANIER, AUF BUNTEM BLATTSALAT A,C,G,H,L,M,N	8.9/10.4
BIO-SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL AUF BLATT- UND VOGERLSALAT, KLEIN/GROß A,C,G,H,L,M,N	9.4/10.8
BEEF TARTARE KLASSISCH MIT TOAST, BUTTER UND ROTEN ZWIEBELN KLEIN (90G)/GROß (140G) A,C,F,G,M	11.8/14.8
HAUSGEMACHTE MELANZANICREME MIT PARADEISERN, ZWIEBELN UND OLIVEN, DAZU TOAST A,C,G,O	6.9



HERLITSCHKA



HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZEL WIENER ART MIT ERDÄPFELSALAT, ZITRONE A,C,G,L,M	13.9
SALONBEUSCHEL VOM KALB MIT SEMMELKNÖDEL A,C,G,L,M,O	14.9
BACKHENDLSALAT MIT KÜRBISKERNPANIER MIT GEBACKENER HÜHNERKEULE AUF ERDÄPFEL-VOGERSALAT MIT KÄFERBOHNEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL A,C,G,L,M,	14.6
KNOBLAUCH CORDON BLEU MIT KNOBLAUCH, SALAMI UND WÜRZIGEM BERGKÄSE, DAZU GEMISCHTER SALAT A,C,G,L,M	16.8
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A,C,G,L,M	20.8
ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM SIMMENTALER WEIDERIND, MIT BRATERDÄPFELN UND RÖSTZWIEBELN A,C,M	21.8
KALBSBUTTERSCHNITZEL MIT ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN UND FRISCHEM THYMIAN A,C,G,L,O	16.9
OFENFRISCHER SCHWEINSSCHOPFBRATEN IM BIER-KÜMMELSAFTL, MIT SEMMELKNÖDEL UND KRAUTSALAT A,C,G,M,L,O	14.9
WIENER RINDSGULASCH A,L,M,O	12.5
FIAKERGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL, WÜRSTEL, GURKERL UND SPIEGELEI A,C,G,L,M	14.9



HERLITSCHKA



HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHNITZEL VOM HUHN IN KNUSPERPANIER MIT ERDÄPFELSALAT UND ZITRONENSPALTE A,C,G,L,M	14.9
KALBSLEBER GERÖSTET MIT PETERSILERDÄPFELN UND PREISELBEEREN A,C,G,L,M,O	17.5
KALBSLEBER GEBACKEN MIT MAYONNAISESALAT A,C,G,L,M,O	17.5
OMAS SCHINKEN-RAHMFLECKERL MIT GRÜNEM SALAT A,C,G,L,	12.3
KÄSESPÄTZLE MIT STEIRISCHEM BERGKÄSE, VEGETARISCH ODER MIT WURZELSPECK +1.50€ A,C,G,L,M,O	12.9
WIENER KRAUTFLECKERL KAREMELLISIERT MIT GRÜNEM SALAT, VEGETARISCH A,C,G,O	11.6
ERDÄPFELGULASCH MIT WURZELGEMÜSE VEGETARISCH ODER MIT DEBREZINER + 1€ A,G,M,O	11.2
GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI UND GRÜNEM SALAT, VEGETARISCH A,C,G,L,M,O	10.8
SEEHECHTFILET GEBRATEN ODER GEBACKEN MIT PETERSILERDÄPFELN UND GEMISCHTEM SALAT A,D,G	18.4



HERLITSCHKA



NACHSPEISEN

LIWANZEN MIT HEIDELBEEREN MIT VANILLEEIS A,C,G,O	7.2
MARMELADEPALATSCHINKEN 2 STK MIT MARILLENMARMELADE A,C,G,O	5.4
PALATSCHINKEN "BÖHMISCHE ART" MIT MOHN-POWIDELFÜLLE UND VANILLESAUCE A,C,G	6.7
NUSS-NOUGAT PALATSCHINKEN MIT SCHLAGOBERS A,C,G,H	6.4
KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER, WARTEZEIT 20 MIN. A,C,G,O	9.5
FÜR DEN KLEINEN HUNGER	
WÜRSTEL MIT SAFT SACHERWÜRSTEL MIT GULASCHSAFT A,O	7.9
KLEINES RINDSGULASCH A,L,M,O	8.4
SACHERWÜRSTEL MIT SENF UND KREN MIT GEBÄCK A,M,O	6.9
DEBREZINERWÜRSTEL MIT SENF UND KREN MIT GEBÄCK A,L,M	6.9

EXTRAS



WIRTSHAUS

HERLITSCHKA



SALATE UND BEILAGEN

EKNAPFEL-/ KKAUI-/ PAKANEISEK-/ GUKKEN-	4.0
/BLATTSALAT	4.2
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT/ GEMISCHTER SALAT	4.5
POMMES MIT KETCHUP	4.9
BRATKARTOFFELN OD. PETERSILERDÄPFEL	3.9
SEMMELKNÖDEL	3.9
REIS PORTION	3.9
PREISELBEEREN PORTION	1.5
KÜRBISKERNÖL	1.2
KETCHUP / SENF / MAYONNAISE	0.9
SAUCE TARTARE	1.4
VANILLESAUCE	2.2
SEMMEL / SALZSTANGERL	1.5
HAUSBROT	1.3

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN BEI GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

- A- FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B- FÜR KREBSTIERE- UND -ERZEUGNISSE
- C- FÜR EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D- FÜR FISCH- UND FISCHERZEUGNISSE (AUBER FISCHGELATINE)
- E- FÜR ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE
- F- FÜR SOJA (-BOHNEN) UND -ERZEUGNISSE
- G- FÜR MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
- H- FÜR SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L- FÜR SELLERIE UND -ERZEUGNISSE
- M- FÜR SENF- UND SENFERZEUGNISSE
- N- FÜR SESAM-SAMEN UND -ERZEUGNISSE
- O- FÜR SCHWEFELDIOXID UND -ERZEUGNISSE
- P- FÜR LUPINEN UND DARAUS HERGESTELLTE PRODUKTE
- R- FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE