



SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen A,C,G,L

4.2

Leberknödelsuppe

kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödeln A,C,G,L

4.8

VORSPEISEN UND SALATE

Bunter gemischter Salat mit Thunfisch

mit dunklem Balsamico D,O

7.1

Griechischer Bauernsalat

mit schwarzen Oliven und Schafskäse G,O

6.9

Beef Tartare

*klassisch mit Toast, Butter und roten Zwiebeln
klein (90g)/groß (140g) A,C,F,G,M*

9.8/14.8

Würstel mit Saft

Sacherwürstel mit Gulaschsaft A,O

7.4

Kleines Rindsgulasch

A,L,M

7.8

Sacherwürstel mit Senf & Kren

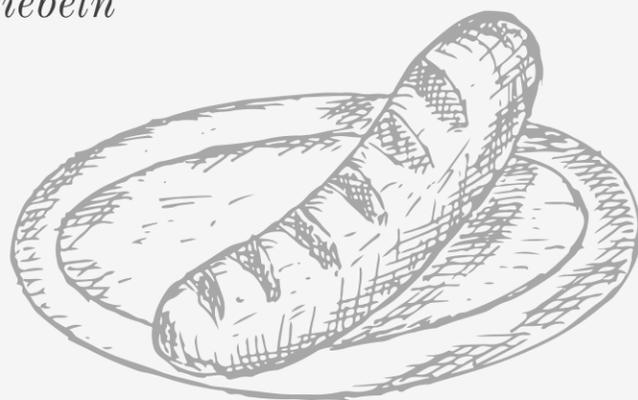
und einem Gebäck A,M,O

6.9

Debrezinerwürstel mit Senf & Kren

und einem Gebäck L,M

6.2





HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schweinsschnitzel Wiener Art

mit Erdäpfelsalat, Zitrone A,C,G,L,M

11.9

Tafelspitz vom Weiderind

mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce A,C,D,G,O,L,M,F

17.9

Backhendlsalat mit Kürbiskernpanier

mit gebackener Hühnerkeule auf Erdäpfel-Vogersalat

mit Käferbohnen und steirischem Kürbiskernöl A,C,G,H,L,M,N

11.6

Würziges Erdäpfelgulasch mit Wurzelgemüse

mit Debreziner M,G

9.2

Original Wienerschnitzel vom Kalb

mit Erdäpfel-Vogersalat A,C,G,L,M

17.9

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel und Röstzwiebel A,C,M

18.3

Vanillerostbraten

mit Knoblauch und Braterdäpfel A,C,M

18.3

Ofenfrischer Schweinsschopfbraten

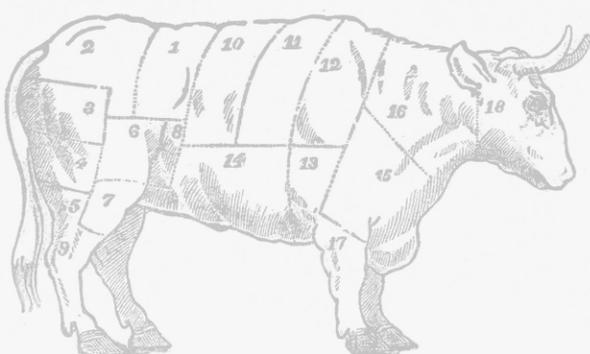
im Bier-Kümmelsaftl, mit Semmelknödel und Krautsalat A,C,G,O

11.9

Girardi Rostbraten

Rostbraten in Rahmsauce mit zartem Selchspeck, sautierten Champignons, knackigem Wurzelgemüse und einem Hauch Kapern, dazu knusprige Kroketten A,G,L,M,O

19.9





HAUPTSPEISEN

Cordon Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Schinken und Edamer, dazu gemischter Salat A,C,G,L,M

14.2

Gebackenes Schnitzel vom Huhn in Knusperpanier

mit Erdäpfelsalat und Zitronenspalte A,C,G,L,M

13.6

Schollenfilet gebacken

mit Mayonnaisesalat A,C,D,G,L,M,N,O

13.2

Omas Schinken-Rahmfleckerl

mit grünem Salat A,C,G,L

8.9

KRAUTFLECKERL
8.6

Fiakergulasch

mit Semmelknödel, Würstl, Gurkerl und Spie gelei A,C,L,M

12.9

Erdäpfelgulasch mit Wurzelgemüse

Vegetarisch M,G

8.2

Gebackene Käsevariation

mit Edamer, Mozzarella und Emmentaler, Preiselbeeren und Sauce Tartar A,C,G

10.5

A,C,G,O

Geröstete Knödel mit Ei

und grünem Salat A,C,G,L,M,O

8.9

6.2

NACHSPEISEN

Marmeladepalatschinken

2 Stk. mit Marillenmarmelade A,C,G

5.1

Wiener Apfelstrudel

mit Schlagobers A,C,E,G,H

5.5

Nougatknödel auf Fruchtspiegel

A,C,G,H

5.8

NUTELLAPALATSCHINKEN
5.3

Alle Angaben in Euro und incl. MwSt

Stand 01.06.2020



SALATE UND BEILAGEN

Erdäpfel-, Kraut-, Paradeiser-, Gurken-, Blattsalat G,L,M	3.7
Pommes mit Ketchup	3.7
Bratkartoffeln od. Petersilerdäpfel	3.7
Semmelknödel	3.7
Reis Portion	3.7
Preiselbeeren Portion	0.9
Kürbiskernöl	0.9
Ketchup / Senf / Mayonnaise	0.8
Saucen (Tartar, Knoblauch) (G)	0.9
Vanillesauce (G)	2.0
Semmel / Salzstangerl (A)	1.3
Hausbrot (A)	1.1

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 (außer 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

A,L,M 8.9