



GRÄTZL SPEZIALITÄTEN
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

GEGRILLTES FILET VOM WEIDERIND

auf Portweinspiegel, dazu Kroketten A,C,G,O

22.9

ZANDER IN KRÄUTERKRUSTE

auf Toskanischer Gemüsevariation A,C,G,O

17.9

CREMIGE STEINPILZSAUCE VEGETARISCH

mit gebratenen Serviettenknödel A,C,G,L,O

15.9

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

ALT WIENER BACKFLEISCH

Duett vom Schweinsfilet und Rostbraten, verfeinert mit würzigen Estragonsenf und frischem Kren, goldgelb gebacken mit Zitronenspalte und Erdäpfel-Vogelersalat A,C,G,M

19.8

KALBSBUTTERSCHNITZEL

im Natursaft mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel A,C,G,L,O

15,9

GEBRATENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN

in Paprikaschaumsauce mit Butternockerln und Sauerrahm A,C,G

12.9

HERLITSCHKA MOZARTKNÖDEL

Salzburger Mozartkugeln, umhüllt von zartem Topfenteig, mit schaumiger Pistazien- Buttercreme, gewälzt in knusprigem Haselnußkrokant A,C,E,G,H

9.8