



GRÄTZL SPEZIALITÄTEN
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

ZART GESCHMORTE RINDSROULADEN

mit Wurzelgemüse und getrüffeltem Bandnudeln *A,C,G,L,M,O* 18.9

GEBACKENES SCHWEINSFILET

mit Schwarzwurzel- Rahmsalat und Zitronenspalte *A,C,G,M,O* 16.9

GEFÜLLTE ZUCCHINI VEGAN

mit Sojabolognese und Blattsalat mit Limettendressing *A,G,M,F,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- Vogerlsalat *A,C,G,M* 19.8

BOEUF STROGANOFF

vom Rostbraten mit Kräuternockerl
A,,G,O 17.9

FORELLE „MÜLLERIN ART“

im Ganzen gebraten, mit frischen Kräutern verfeinert, dazu Petersilerdäpfel *A,G* 17.9

HERLITSCHKA MOZARTKNÖDEL

Salzburger Mozartkugeln, umhüllt von zartem Topfenteig, mit schaumiger Pistazien- Buttercreme, gewälzt in knusprigem Haselnußkrokant *A,C,E,G,H* 9.8