



VORSPESIEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei 9,20

Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl 11,80

Matjesfilet nach Hausfrauenart 13,80

BeefTartare mit Zwiebeln und Toast 17,80

 **Marinierte Eierschwammerln** auf Blattsalat mit Rohschinken 15,80

 **Steinpilz-Erdäpfelcremesuppe** mit gebackenem Pilz 6,80

Leberknödelsuppe 5,80

Frittatensuppe 5,80

Frischer Traubensüssmost - Pur oder Gespritzt 1/4 4,00

Frischer weisser STURM aus dem Weinviertel 1/4 4,40

Rosé Miraval „Studio“ Provence, Frankreich 1/8 5,80



WOCHENKARTE

-  **Gebackener Sommerkürbis** mit Petersilienerdäpfeln
und Knoblauchsauce 20,80
-  **Hühnerbruststreifen mit Waldpilzen** auf bunten Nudeln mit
frischem Basilikum 26,80
-  **Geröstete Eierschwammerln** mit Ei, grünem Salat und
heurigen Erdäpfeln 22,80
-  **Eierschwammerln a la creme** mit Serviettenknödeln 22,80
-  **Gebackene Steinpilze** mit Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln 28,80
-  **Schweinsmedaillons** auf Eierschwammerln a la creme mit
Serviettenknödeln und Speck-Kohlsprossen 28,80
- Gekochtes Schulterscherzl** mit Kohlrabi-Erbsengemüse
und Rösterdäpfeln 22,80
- Geröstete Blunzenradln** mit Kren, Rösterdäpfeln und Krautsalat 19,80



WEINEMPFEHLUNG



Cuvée „de Moines“ 2022, Weingut Pöckl, Mönchhof ¹/₈ 6,80

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Zwetschenstrudel mit Schlag	8,80
Zwetschenknödel vom Topfenteig mit Powidl (Stk.)	5,80
FrISChe Erdbeeren mit Joghurt und Eis	8,80
Erdbeereisbecher mit Schlag	8,80
Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlag	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	8,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	8,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50
Gelbmanns <u>Salzburger Nockerln</u> (für 2-4 Personen)	18,80

Original **DUBAI-Schokolade** 100g Tafel 12,-