

Vogerlsalat mit Speck und Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebeln und Kernöl	8,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart	10,80
Beef Tatar mit Toast	13,80
Wildkräutersalat mit zweierlei Räucherfisch, Walchtelei & Papaya	13,80

Rote Rübensuppe mit gebackenen Blunzenradl & Kren	6,20
Süßkartoffel-Kokossuppe	6,20
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80

Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat	13,80
Winterofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse	13,80
Kotelett vom Duroc Schwein mit herzhaftem Winterofengemüse & Preiselbeerjus	22,80
Rehrücken rosa gebraten mit Zwetschken im Speckmantel & Topinamburpüree	26,60
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfelsalat	18,80
Filetsteak in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Erdäpfelstrudel	26,60

Glas Grauburgunger vom Steindorfer, Apetlon	1/81	4,80
--	------	------

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	16,80
Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	16,80
Cordon bleu vom Schwein mit gemischtem Salat	15,80
Rindsgulasch mit Salzerdäpfeln	13,80
Rahmbeuscherl mit Serviettenknödeln	13,80
Gebackene Leber mit Edäpfel-Mayonnaisesalat	13,80
Geröstete Leber mit Chapignons & Butterreis	13,80
Zanderfilet auf Zucchini-risotto mit geschmorten Kirschtomaten	17,80
Filet vom Radlberger Karpfen gebacken mit Mayonnaisesalat	17,80



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE:

Frischer Apfelstrudel vom Blech	5,80
Maronireis mit Schlag und Beerenmark	6,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	6,80
Schokoladen-Lebkuchen-Creme Brulee mit Glühweinkirschen	6,80
Warmes Schokoladenküchlein mit Salty Caramel & Waldbeeren	6,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	4,80
Gelbmanns Salzburger Nockerln für 2-3 Personen	16,60
Glas Steirischer Jungwein vom Strablegg-Leitner	1/8l 4,20