

VORSPEISEN

Beef Tatar-Kernölmayonnaise, Wachtelei, Sesamstangerl, Balsamicozwiebel <i>Beef Tartare – pumpkin seed oil mayonnaise, quail egg, balsamic shallots</i>	19,80
Gebackene Blunzen – Kartoffel Vogerlsalat – pikante Limettencremefraiche <i>Black pudding-potato green salad- lime cream</i>	15,40
Tafelspitzsulze – Kernölvinaigrette – Kren – Schwarzbrot <i>Boiled beef aspic – pumpkin seed oil vinaigrette – horseradish, bread</i>	16,80
Mit Tomatenmarmelade gefüllter Mozzarella – Basilikumöl, Kastenbrot <i>Mozzarella stuffed with tomato jam - Basil oil, bread</i>	16,40

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pankakes</i>	5,60
Rindssuppe mit Leberknödel - oder Kaspressknödel <i>Beef broth with meat strudel or cheese dumplings</i>	6,50
Cremige Tagessuppe <i>Cream Soup of the day</i>	6,50

SALATE

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	6,50
Großer Gemischter Salat <i>Large mixed salad</i>	9,40
Grüner Salat <i>Leaf salad</i>	5,50
Backhendlsalat – grüner Salat oder gemischter Salat - Kernölmayonnaise <i>Breaded fried chicken salad-pumpkin seed oil</i>	16,50/ 18,50



Bock auf Schwammerl

Eierschwammerlsulze – eingelegter Rettich, Vogersalat, Kastenbrot <i>Chanterelle aspic– pickled radish, corn salad, bread</i>	15,80
Eierschwammerl – Knödel- Carpaccio, Kernölvinaigrette, Vogersalat, Kastenbrot <i>Chanterelle dumplings carpaccio - Pumpkin seed oil vinaigrette, bread</i>	14,80
Eierschwammerl - Kartoffelcremesuppe <i>Chanterelles potato soup</i>	6,80
Klare Eierschwammerlsuppe – Kräutergrießnockerl <i>Clear chanterelles soup - Herb semolina dumplings</i>	6,50

Kurzgebratene Beiriedschnitte - geröstete Eierschwammerl, Püree, Röstzwiebel <i>Short-fried sirloin slices- roasted chanterelles, puree, fried onion</i>	26,80
Blattsalat - geröstete Eierschwammerl <i>Lettuce - roasted chanterelles</i>	14,80
Schweinefilet im Speckmantel – Eierschwammerlsauce, Polenta, Gemüse <i>Pork tenderloin wrapped in bacon - Chanterelle sauce, Polenta, vegetable</i>	24,90
Eierschwammerlrahmsauce – Semmelknödel <i>Chanterelle cream sauce - Bread dumpling</i>	17,50
Eierschwammerlrahmnudeln – österreichischer Parmesan <i>Chanterelle cream noodles - Austrian parmesan</i>	17,20
Kartoffel – Eierschwammerlstrudel – Kräuterdip, grüner Salat <i>Potato chanterelle strude - herb dip, leaf salad</i>	17,80
Gebratenes Saiblingsfilet – cremiger Schwammerlreis, Weißweinschaum <i>Fried char fillet - creamy chanterelle rice, white wine foam</i>	26,80



Für keine Schwammerl – Liebhaber

1/2 Backhendl – Erdäpfel-Vogerlsalat oder Erbsenreis <i>½ Breaded fried chicken – green salad or rice with peas</i>	18,50
Rindsroulade – Püree, Schmorgemüse <i>Beef roulade – Puree, vegetable</i>	22,90
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten – Nockerl, Speckbohnen <i>Roast beef with onions – small butter dumplings, green beans with bacon</i>	23,80
Wiener Schnitzel vom Schwein – Petersilienkartoffel oder Erbsenreis <i>Pork “Wiener Schnitzel” – parsley potato or rice with peas</i>	17,50
Ennstaler Steirerkas- Nockerl - lauwarmer Krautsalat, Röstzwiebel <i>Styrian cheese dumplings – lukewarm coleslaw, roasted onions</i>	16,80
Boxen zum Mitnehmen - für dahoam ein bockt (die nicht zusammen essen) <i>Boxes to take away (who don't eat together)</i>	2,00

DESSERT

Topfenknödel – Butterbrösel, Marillenröster 9,80
Curd dumplings - Butter crumbs, Apricot roaster

Schokomousse – Weichselkompott 8,90
Chocolate mousse - Sour cherry compote

Zitronen Tarte – Joghurt Amarenaeis, Honigstreusel 11,80
Lemon tart - Yoghurt amarena ice cream, Honey crumble

1 Stk. Eis-Palatschinken (1 Kugel Vanilleeis) 7,80
1 Stk. Ice cream pancakes

2 Stk. Marillenmarmelade Palatschinken 6,40
2 Stk. Jam pancakes

...darfs dazu ein Glas Beerenauslese sein...
Weingut Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg 1/16l 4,40

Bock auf
was Süßes?
... irgendwie
gehts immer!

