

Kalte Vorspeise

Räucherlachs mit Oberskren
dazu Toast und Butter

Klare Suppen

Hausgemachte Rindsuppe

mit Frittaten
mit Leberknödel
mit Grießnockerl

Hochzeitssuppe

Klare Rindsuppe mit Leberknödel,
Grießnockerl und Frittaten

Gebundene Suppe

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

*Wir möchten darauf hinweisen,
dass all' unsere Suppen und Einlagen selbstverständlich hausgemacht sind!*

Hauptspeisen – Schwein, Rind und Pute

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ gebacken,
dazu saisoneller gemischter Salat

Cordon Bleu vom Schwein, dazu Pommes Frites

Gerne bereiten wir die Schnitzel auch von der Pute zu !

Schweinsleber gebacken mit hausgemachten
Mayonnaisesalat

Steak vom Rinderfilet, saisonelles Gemüse, Pommes Frites,
sowie Spiegelei

Bröselteiler gebackenes vom Schwein, Huhn, Pute und Gemüse
dazu Salat

Gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffel-Grüner Salat,
dazu Kernöldressing

Spezialitäten im Pfand'l

Grillpfand'l (versch. Fleischsorten und Gemüse) mit Bratkartoffeln

Jägerpfandl Wildragout mit Speck und Champignons,
dazu Krokette

Schweinsmedaillon auf rosa Pfeffersauce mit Broccoli,
dazu Krokette

Wild

Gebackenes vom Hirschrücken
mit Sauce Tatare und grünem Salat

Gamsgulasch mit Butternockerl

Fisch

Schollenfilet gebacken,
dazu Sauce Tatare und Grüner Salat

Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

Vegetarisch

Kasnock ın hausgemachte Spätzle mit grünem Salat

Gebackene Champignons mit Sauce Tatare

Für unsere kleinen Gäste

„Old Shatterhand“ Schweinsschnitzel gebacken,
dazu Pommes Frites

„Schneewittchen“ Putenfilet natur mit Reis

Chicken und Pommes Frites

Desserts kalt und warm

Somlauer Nockerl mit Schokoladesauce,
Nüssen und Schlagobers

Tichy's Eismarillenknödel auf Himbeerspiegel mit Schlagobers

Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers

Palatschinken (2 Stk.) mit Marillenmarmelade

Lasagne von der Maroni mit Schokoblättchen

Wir bereiten täglich frisch Mehlspeisen zu – bitte fragen Sie danach!