



Vorspeisen

Gemischter Salatteller	6,50
Rahmgurkensalat mit Estragon	4,50
Krautsalat	4,50
Kraut und Rüben	7,50
Kartoffel – Gurkensalat	4,50
Carpaccio von roter und gelber Bete mit Winterrettich	6,50
mit mariniertem Tafelspitz	11,00
mit Filet vom Eismeersaibling	13,00
Gut gewürztes Rindertartar / geröstetes Brot / Gurkensalat	16,00

Suppen

Bouillon vom Tafelspitz	
mit Frittaten	5,50
mit Grießnockerl	6,00
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	5,50

Fisch

Resch gebratenes Zanderfilet / Rahmlinsen / Kartoffelgnocci / Senfsauce	18,50
Filet von Eismeersaibling / Blattspinat / Butterkartoffel / Estragonsauce	19,50

Fleisch

Rindergulasch / Szegediner-Kraut / Kartoffelstampf	16,50
Kalbsfleischpflanzerl / Selleriepüree / Petersilienrahm mit Champignons	13,00
Paprika Hendl / Polenta/ Salat	16,50
Klassischer Wiener Tafelspitz / Bouillonkartoffeln / Schnittlauchsauce / Apfelkren	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit Kartoffel-Gurken-Salat	19,90
mit Petersilienkartoffeln / Rahmgurkensalat	19,90
mit Bratkartoffeln	19,90
Alt – Wiener – Suppentopf / Huhn / Tafelspitz / Zunge / Gemüse für 2 Personen	39,00
in Zweigelt geschmortes Schulterscherzl / Kart.- Griesknödel / Gemüse	18,50
Zwiebelrostbraten / Stürzkartoffeln / geschmorte Paprika	21,50
Schopfbraten vom Duroc-Schwein / Serviettenknödel / Krautsalat	17,50
Roastbeef / Bratkartoffeln / Sauce Tartare	22,50



Kindermenü

Pasta / Tomatensauce	6,50
Kinderschnitzel / Pommes	9,50

Nachspeisen

Zwei Marillenpalatschinken / Vanilleeis	8,00	
Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster (<u>mit Wartezeit</u>)	11,00	
Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster für zwei Personen (s. o.)	19,00	
Apfelradl / Zimt und Zucker / Zimteis	6,00	
Apfelstrudel / Vanilleeis	7,00	
Topfenstrudel / Blaubeereis	7,00	
Schmankerlteller	ab 2 Personen, pro Person	11,00
2015 Beerenauslese		
Muskat Ottonel, Stiegelmar, Burgenland	5cl	7,50