

ZUM START

hausgemachtes Pastrami

7,2

Rinderbrust „gesurt und gesmokt“
in Pfefferkruste – Toast – Cocktailsauce

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe

wie sich's gehört mit Knochen und Gemüse angesetzt – ohne Geschmacksverstärker! ;-)

mit hausgemachten Leberknödeln 3,8

oder Kräuterfrittaten 3,6

Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl

unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt

Schwarzbrotchip – Kartoffelschaum – Trüffelöl

5,2



vegane Tagessuppe

fragen Sie nach unserem Angebot

4,5



UNSERE WILDEN EMPFEHLUNGEN:

gegrillter Hirschrücken	26,9
in feiner Wipferlsauce	
Apfel-Rotkraut und Kartoffelgratin	
Wildbeuschel	12,8
Serviettenknödel	

HAUSMANNSKOST:

Schnitzel vom Schwein	9,8
Butterreis	
hausgemachte Gemüselaiabchen – vegan möglich	9,8
nach einem Rezept von Senior Chefin Maria	
Gemüsecreme und Salat	
Rinderfiletsteak (FA Hatwagner, Rechnitz)	28,5
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes und Grillgemüse	
Wagyu Burger aus Mariasdorf von Fam. Taucher	19,9
Cocktailsauce – Speck – Pommes – Grillgemüse	

EIN GUTER TROPFEN ZUM ESSEN:

1/8l Morandus

Cuvée mit Hauptsorte Blaufränkisch, ergänzt durch Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Juliana Wieder - Neckenmarkt

5,9