

ZUM START

hausgemachtes Pastrami

7,2

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

3erlei von der Forelle

7,8

geräuchertes Filet – Eis – Kaviar
mit Toast

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe

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

mit hausgemachten Leberknödeln 3,9

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

Wildragout 13,9
Spätzle – Uhudlergelee

HAUSMANNSKOST:

Schnitzel vom Schwein 9,8
Butterreis

hausgemachtes Surschnitzel 11,8
Petersilienkartoffeln - Uhudlergelee

ausgelöstes Backhendl 9,8
Beilage nach Wahl

weißes Welsfilet aus Königsdorf 22,5
rote Rübenrisotto – Kren

feuriges ungarisches Rindsgulasch 9,8
Spätzle

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

EIN GUTER TROPFEN ZUM ESSEN:

1/8l Cuvée Mariela

Cuvée mit Hauptsorte Blaufränkisch, ergänzt durch Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Reumann – Deutschkreutz

5,9

alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!