

# zum Start oder als Snack

## AUS DEM SMOKER:

hausgemachtes Pastrami	als Vsp.: 8,8
Rinderbrust „gesurt und gesmokt“	auf einer Platte/Person: 7,0
in Pfefferkruste – Toast – Whisky- Cocktailsauce	als Hsp.: 10,8

## Kräftige Rindsuppe

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

mit hausgemachten Leberknödeln 4,6

oder Kräuterfrittaten 4,4

## Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl

unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt  
Schwarzbrotchip – Kartoffel- Sauerrahmschaum – Trüffelöl



5,8

## vegane Tagessuppe

fragen Sie unsere Mitarbeiter was wir für Sie vorbereitet haben



4,9

## Gericht vom Großvater – der Snack an der Bar

„GTI Fleischbrot“ 7,9

Schweinskarree gegrillt auf einer Platte/Person: 7,0

hausgemachte Kräuterbutter – Knoblauch – Käse – Dille – Bauernbrot

Genießen Sie unsere täglich frischen Salate, die mit  
viel Liebe und Hingabe zubereitet werden

kleiner Teller 4,4

großer Teller 6,5

# Unsere Hauptspeisen:

Schweinskarreeschnitzel gebacken (FA Hatwagner – Bernstein) 11,9  
mit Butterreis

original Spare Ribs (FA Hatwagner – Bernstein) 16,5  
schonend gegart und knusprig gebraten (bone off)  
Pommes frites – Sweet Chili Sauce – Grillgemüse

Gemüselaibchen 11,9  
nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria  
Gemüsecreme – gemischtem Salat



„Szemes Burger“ (alles hausgemacht) 16,9  
100% Rindfleisch  
Cocktailsauce und Röstzwiebel,  
dazu Pommes und Grillgemüse

### **Pimp your Burger:**

mit Spiegelei (Amtmann – Oberschützen)	1,5
mit Cheddar	1,5
mit extra Speck (Eigenproduktion)	1,5

## Was gibt's sonst noch? – Frag uns einfach!

Vegan – Gemüse aus dem Garten & von Fam. Zehrfuchs

alte Kuh – Oberschützen  
Fam. Amtmann

Vegetarisch

Schwein – Rind – FA. Hatwagner

Innereinen!!

Lamm  
aus Hohenau

