

Suppen

<i>Frittatensuppe oder Leberknödelsuppe</i>	€ 3,50
<i>Saisonsuppe</i>	€ 3,90

Spezialitäten des Hauses

<i>Spare Ribs mit Potatoe Wedges dazu Dipsauce</i>	€ 15,80
<i>Backhenderl mit/ ohne Haut dazu gemischter Salat</i>	€ 10,90
<i>Schrankburger mit Pommes</i>	€ 10,90
<i>190 g Österreichisches Fleisch, Cheddar Käse, Tomaten, Zwiebel, Haussauce & Salat</i>	
<i>Gemischter Grillteller (Schwein, Rind, Huhn, Würstel)</i>	€ 13,50
<i>mit Pommes dazu Kräuterbutter und Knoblauchsauce</i>	

Kalte Schmankerl

<i>Hühnerstreifen auf Blattsalat (gebacken/ natur)</i>	€ 8,50
<i>Heurigenbrettl mit 2 Stk. Brot</i>	€ 8,70
<i>Gemischter Aufstrichteller mit Gebäck</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachte Presswurst oder</i>	
<i>Saure Wurst in Essig und Öl dazu Brot</i>	€ 6,50
<i>Schafkäse mit Zwiebel und Kernöl dazu Gebäck</i>	€ 6,80
<i>Belegtes Brot liebevoll garniert</i>	€ 4,90
<i>Portion Aufstrich</i>	€ 3,50
<i>Soletti</i>	€ 2,50
<i>Aufstrichbrot</i>	€ 2,90
<i>Schmalzbrot mit Zwiebel</i>	€ 2,90
<i>Pischinger</i>	€ 3,60

Herzhaftes Gebackenes

<i>Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit gem. Salat</i>	€ 9,50
<i>Surschnitzel mit gem. Salat</i>	€ 9,50
<i>Hühnerschnitzel mit gem. Salat</i>	€ 10,50
<i>Cordon-Bleu mit gem. Salat</i>	€ 12,50
<i>Hühnerleber gebacken mit Sauce Tartar und Kartoffelsalat</i>	€ 9,50
<i>Gemischte gebackene Platte für 2 Personen mit Pommes Frites & Saucen</i>	€ 27,50

Beilagen

<i>Brot</i>	€ 0,80
<i>Vollkorn-Gebäck/ Gebäck/ Salzstangerl</i>	€ 1,90
<i>Gemischter Salat/ Blattsalat/ Kartoffelsalat</i>	€ 3,50
<i>Petersilienkartoffel, Rosmarienkartoffel, Bratkartoffel,</i>	
<i>Pommes Frites, Knödel, Reis</i>	€ 3,00
<i>Ketchup, Senf</i>	€ 0,70
<i>Div. hausgemachte Saucen & Kren</i>	€ 1,50
<i>Echtes steirisches Kübiskernöl</i>	€ 1,00

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	€ 5,60
<i>Oktopuswürstel mit Pommes</i>	€ 5,20
<i>Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes</i>	€ 5,60
<i>Fischstäbchen mit Pommes</i>	€ 5,60
<i>Eislutscher</i>	€ 2,50

Fleischlose Speisen & Fischgerichte

<i>Käsespätzle mit grünem Salat</i>	€ 8,90
<i>Gebackenes Käse-Allerlei mit Sauce Tartare und Preiselbeeren</i>	€ 10,90
<i>Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat</i>	€ 8,90
<i>Gemüse gebacken mit Sauce Tartare und Preiselbeeren</i>	€ 8,90
<i>Zander gebacken mit Kartoffelsalat</i>	€ 14,50

Zum Dessert

<i>Mehlspeisen hausgemacht</i>	€ 3,90
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	€ 7,50
<i>Hofratspalatschinken (mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Eierlikör)</i>	€ 6,50
<i>Marmeladepalatschinken</i>	€ 4,90
<i>Mohr im Hemd mit Vanilleeis</i>	€ 4,50

Lieber Gast!

*Wir freuen uns, Sie bei uns, auf das herzlichste begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen neben unseren hausgemachten Spezialitäten vorwiegend österreichische Produkte aus der Region oder uns gut bekannten Erzeugern anbieten
Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz folgender heimischer Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet:*

Schwein: Fleisch aus Österreich über Transgourmet

Huhn: aus der Steiermark, Geflügel Titz

Rind: Fleisch aus Österreich über Transgourmet

Lamm: von Waldviertler Bauerngemeinschaft

Wild: aus heimischer Jagd

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Andreas Zischkin, Trasdorf

Erdäpfel und Zwiebel: Alfred Payer, Gigging

Äpfel, Karotten und Chinakohl: Hermann Hörzer, Hainersdorf

Saisonales Gemüse wie Paradeiser, Zucchini, Gurken, Kürbis, Kräuter:
aus dem eigenen Gemüsegarten und Bobofarm

Brot und Gebäck: Bäckerei-Konditorei Eder, Gumpoldskirchen

Kürbiskernöl: Fam. Pillitsch, Achau,



Alle Speisen können Sie gerne auch in kleineren Portionen zu einem verringerten Preis von € 1,-- bestellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten**, auslösen können erhalten Sie gerne **auf Nachfrage** bei unseren Servicemitarbeitern.