

Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Gäste, aufgrund der besonderen Situation haben wir für Sie eine Einweg Speisekarte kreiert.

- Bitte verändern Sie die Anordnung der Gedecke am Tisch nur nach Nachfrage. Es könnte sein, dass Sie sonst den Mindestabstand zum nächsten Tisch unterschreiten.
- Wir dürfen Salz/Pfeffer nicht einstellen, bitte fragen Sie danach.
- Bitte halten Sie den Mindestabstand(1m) ein.
- Bitte nach Möglichkeit kontaktlos bezahlen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Herzlichst Ihre Gastgeber,

Gerhard und Margot Schönbauer und Team

Zum Anfangen

1 Glas Prosecco	3,40
1 Glas Prosecco Holler	3,80
1 Glas Prosecco Aperol	4,40
Pfiff Gösser Zwickel	3,60
1/3 Kaltenhausener „Maroni Style“	4,40

Offene Weine

Grüner Veltliner, Weingut Stauber, Weinviertel	1/8 2,70
Grüner Veltliner, Weingut Jamek, Wachau	1/8 3,00
Welschriesling, Weingut Baumgartner, Weinviertel	1/8 3,00
Zweigelt, Weingut Völker, Carnuntum	1/8 2,70
Chardonnay 2018	
Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 4,60
Roter Muskateller 2018,	
Weingut Diem, Hohenruppersdorf, Weinviertel	1/8 4,60
Terra Sol 2018,(Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet)	
Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 4,80
St. Laurent 2016,	
Weingut Wind, St. Margerethen, Neusiedlersee	1/8 4,80

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

Vorspeisen

Eierschwammerlterrinen mit Kräutersoße und Blattsalat	6,90
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	9,20
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan, gerösteten Eierschwammerl und Rucola	12,90
Räucherlachstartar mit Honig-Senfsoße und Vogerlsalat	9,20
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	6,90

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten	4,20
Rindssuppe mit Kaspressknödel	4,80
Fleischstrudelsuppe	4,20
Rindssuppe mit Leberknödel	4,80
Erdäpfel-Eierschwammerlsuppe	5,20
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	5,20

Salate

Bauernsalat

mit Speck, Fisolen, Ziegenkäse 9,20

Bunter Salatteller mit gebratenen

Truthahnstreifen, Kräutersoße 11,80

Bunter Blattsalat mit Thunfisch,

Oliven, Tomaten und Zwiebel 9,20

Steirischer Salat

mit Putenbruststreifen im

Kübiskernmantel, Kernöl 12,80

Kalte Speisen

Jausenbrettel mit Brot

9,90

Haussulz mit Zwiebel und Brot

7,80

Saures Rindfleisch mit Zwiebel,

steirischem Kernöl und Brot 9,20

Schweizer Wurstsalat mit Brot

7,80

Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln	
.... vom Schwein oder Pute	12,80
.... vom Kalb	18,40
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	15,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	15,60
Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten	15,60
Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln	
.... vom Schwein oder Pute	15,60
.... vom Kalb	18,60
Hausgemachte Lasagne mit grünem Salat	12,80
1/2 Wiener Backhenderl mit gemischtem Salat	13,90

Heut' gibt's

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	17,60
Salzburger Bierfleisch vom hauseigenen Bio Galoway, Nockerl	13,20
1/2 gebratene Bauernente mit Majoransaftl, Speckkrautsalat, Serviettenknödel	17,60
Rahmbeuscherl vom hauseigenen Bio Galoway, Semmelknödel	12,90
Truthahnschnitzel mit Marillen gefüllt, im Mandel- mantel gebacken, Peterslerdäpfeln	15,60
Faschierte Laibchen vom hauseigenen Bio-Galloway mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfelpüree	13,80
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Frühlingsgemüse	17,90
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfel-Vogersalat und Kräutersoße	16,60
... als Vorspeise	12,90

Vegetarisches und Fisch

Eierschwammerl mit frischen Kräutern in Rahmsoße, Semmelknödel	16,90
Gerösteter Knödel mit Eierschwammerl und Ei, grüner Salat	13,20
Gebackener Muskatkürbis mit Petersilerdäpfeln und Kräutersoße	13,20
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) brauner Butter, Parmesan, Salat	13,20
Wolfsbarschfilets mit frischen Kräutern in Butter gebraten, Kürbisrisotto und Zuckererbsenschoten	17,60
Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel, Soße Hollandaise, bunter Blattsalat	16,90
Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln	
- gebraten „Müllerin Art“	18,90
- gebraten mit Mandeln	18,90
- Blau, mit zerlassener Butter	18,90

Nachspeisen

Schokolademousse nach Oma's Rezept mit Caramelsoße und Schlagobers	6,60
Topfen oder Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	4,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	4,40
Erdbeeren mit Nüssen im Blätterteigmantel gebacken, Erdbeermark, Vanilleeis und Schlagober	6,60
Palatschinke „Art des Hauses“ mit Nüssen, Schokoladesoße, Eis	6,20
Waldbeerparfait mit marinierten Erdbeeren und Schlagobers	6,20
Schwarzbeernocken mit Apfelmus	6,60

Zum Abschluss

Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg	4,60
---	------