

# 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

Reh-Terrine mit Soße Cumberland und Waldorfsalat	6,90
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	9,20
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan, und Rucola	12,90
Räucherlachstartar mit Honig-Senfsoße und Vogerlsalat	9,20
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	6,90

## Suppen

Wildrahmsuppe mit Rehschätzle und Gemüse	5,60
Rindssuppe mit Frittaten	4,20
Rindssuppe mit Kaspressknödel	4,80
Fleischstrudelsuppe	4,20
Rindssuppe mit Leberknödel	4,80

## 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
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Herbstgemüse	17,90
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
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	17,60
1/2 Wiener Backhenderl mit gemischtem Salat	13,90

# Rund um's Wild

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillons mit Erdäpfelroulade und Apfelrotkraut	21,20
Reh-Ragout mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren	17,60
1/2 gebratene Bauernente mit Majoransaftl, Speckkrautsalat, Serviettenknödel	17,60
Geschmorte Hasenkeule im Mostsaftl Grießknödel und Speckfisolen	15,90
Rehnüsschen mit Eierschwammerln im Blätterteigmantel gebacken, Preiselbeersoße Polentakrapferl, Kohlsprossen	19,80
Rehschnitzel mit Wacholdersoße, feine Nudeln und Broccoli	18,60
Wild-Krautwickler mit Erdäpfelmaronipüree	14,90
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Preiselbeersoße Schupfnudeln und Apfelrotkraut	16,60
„Wildererpfandl“, Reh und Hirsch mit Eierschwammerlsoße Semmelknödel und Broccoli	16,60

# Vegetarisches und Fisch

Rote-Rüben-Kraferl auf Rahmwirsing, Petersilerdäpfeln	13,20
Kürbistascherl (Nudeltascherl ) auf Paprika-ZucchiniGemüse	13,20
Gebackener Muskatkürbis mit Petersilerdäpfeln und Kräutersoße	13,20
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) brauner Butter, Parmesan, Salat	13,20
Goldbrasse mit Oliven, Tomaten und Kräutern im Olivenöl gebraten, Sesamerdäpfel	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
Topfenstrudel mit Vanillesoße, 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
Maronireis mit Schokoladesoße, Schlagobers	6,60
Schwarzbeernocken mit Apfelmus	6,60

## Zum Abschluss

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