

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(1 m) ein.
- Bitte nach Möglichkeit kontaktlos bezahlen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Herzlichst Ihre Gastgeber,

Gerhard und Margot Schönbauer und Team

Zum Anfanen

1 Glas Prosecco	3,40
1 Glas Prosecco Holler	3,80
1 Glas Prosecco Aperol	4,40
Campari Orange	4,20
Pfiff Gösser Zwickel	3,60

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
Gelber Muskateller 2019, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 4,60
Blaifränkisch Rose 2019, Weingut Bauer-Pörtl, Unerpeterdorf, Mittelbgl	1/8 4,60
Deep Red 2018,(Blaifränkisch, Zweigelt, Cabernet) Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee	1/8 4,80
Horitschoner 2016 (Blaifränkisch) Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 4,80

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

Vorspeisen

Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	7,90
Carpaccio vom Jungrind mit marinierten Eierschwammerln frischem Parmesan und Ruccola	12,90
Tartar vom Räucherlachs mit Honig-Senfsoße und Vogerlsalat	7,90
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	6,90

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten	4,20
Fleischstrudelsuppe	4,20
Rindssuppe mit Leberknödel	4,80
Erdäpfel-Eierschwammerlsuppe mit Vollkorncroutons	5,20

Heut' gibt's

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	17,90
Gebackenes Kalbsbries und/oder Kalbskopf mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kräutersoße	17,60
... als Vorspeise	13,20
Gebratenes Perlhuhnbrüstl mit Eierschwammerlrisotto, Broccoli	17,60
Gefüllte Paprika -100% Rind -Bio-Galloway, Tomatensoße, Petersilerdäpfeln	12,90
Gebratenes Kalbsbries mit gerösteten Eierschwammerln, Lungauer Eachtling	17,60
Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons mit Eierschwammerln in Rahm, breite Nudeln und Broccoli	18,60
Kalbszüngerl und Bratwurst vom Bio-Galloway auf Rahmwirsing, Erdäpfelgratin	13,90
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Sommergemüse	17,90

Vegetarisches und Fisch

Basisch-veganes rotes Linsen-Curry mit Tofu
Weißkraut, Paprika und Aubergine, Reis 13,90

Basisch-veganes Saitanschnitzerl im Kürbiskern-
mantel gebacken, Erdbeer-Ruccolapesto,
Petersilerdäpfeln, Blattsalat 14,60

Gerösteter Knödel mit Eierschammerl
und Ei, grüner Salat 13,90

Eierschwammerl mit frischen Kräutern
in Rahmsoße, Semmelknödel 15,90

Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel
gebacken, Soße Hollandaise, Blattsalat 17,60

Zanderfilets mit Kräutern in Butter gebraten
auf Erdäpfel-Eierschwammerlgröstl
und Vulkanlandschinken 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

Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln	
.... vom Schwein oder Pute	13,20
.... vom Salzburger Milch-Kalb	17,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	16,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	16,60
Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten	16,60
Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln vom Schwein oder Pute	15,60
Lasagne „Art des Hauses“ mit grünem Salat	12,80
1/2 Wiener Backhenderl mit gemischtem Salat	14,90

Salate

Bauernsalat

mit Speck, Fisolen, Ziegenkäse 9,20

Bunter Salatteller mit gebratenen
Truthahnstreifen, Kräutersoße

12,80

Bunter Blattsalat mit Thunfisch,
Oliven, Tomaten und Zwiebel

9,20

Steirischer Salat

mit Putenbruststreifen im
Kübiskernmantel, Kernöl

13,20

Kalte Speisen

Jausenbrettel mit Brot

9,20

Saures Rindfleisch mit Zwiebel,
steirischem Kernöl und Brot

9,20

Schweizer Wurstsalat mit Brot

7,80

Haussulz mit Zwiebel und Brot

7,80

Nachspeisen

Schokolademousse nach Oma's Rezept mit Caramelsoße und Schlagobers	6,60
Topfen- oder Tofenmarillenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers	4,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	4,40
Palatschinke mit Preiselbeeren	4,40
Palatschinke „Art des Hauses“ mit Nüssen, Schokoladesoße, Eis	6,20
Moccaparfait mit marinierten Erdbeeren und Schlagobers	6,20
„Wiener Wäschermädel“ marinierte Marillen mit Marzipankern im Backteig, Vanillesoße, Schlagobers	6,80
Erdbeeren mit Nüssen im Blätterteig gebacken auf Fruchtspiegel, Vanilleis, Schlagobers	6,80
.... verschiedene Eisbecher - bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte	

Zum Abschluss

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