

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 Anfangen

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 Englmaier, Weinviertel	1/8 3,00
Zweigelt, Weingut Völker, Carnuntum	1/8 2,70
Gelber Muskateller 2019, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 4,60
Rose (vom Blaufränkischen) 2021, Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon, Mittelbgld.	1/8 4,60
Terra Sol 2017 (Blaufränkisch, Merlot, Cabernet) Weingut Amminger, Hortschon, Mittelburgenland	1/8 4,80
Heideboden 2015 (Blaufränkisch, Cabernet, Rathay) Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee	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 frischem Parmesan und Rucola	12,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	7,90
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	6,90

Suppen

Salzburger Knoblauchsuppe	5,20
Kaspressknödelsuppe	4,80
Rindssuppe mit Frittaten	4,20
Fleischstrudelsuppe	4,20
Rindssuppe mit Leberknödel	4,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	5,20

Heut gibt's

1/2 gebratene Bauernente mit Speckkrautsalat, Serviettenknödel	18,40
Ente mit zartbitterer Orangensoße Grießknödel und Apfelrotkraut	18,90
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	18,60
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Herbstgemüse	18,60
Eugendorfer Schützenbeuschel mit Semmelknödel	12,90
Geröstete Kalbsnierndl im Salbei Balsamicosaftl, Reis, Herbstgemüse	17,60
Rindsgulasch vom hauseigenen Bio-Galloway, Serviettenknödel	13,20
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Rosmariensaftl, Blattspinat und Erdäpfelgratin	21,80

Vegetarisches und Fisch

Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken, Soße Hollandaise, Blattsalat	17,60
Zanderfilets mit Kräutern in Butter gebraten, Zuckererbsenschoten, cremiger Risotto	17,90
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten, Sesamerdäpfeln	17,60
Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl mit Petersilerdäpfeln	
- gebraten „Müllerin Art“	18,90
- gebraten mit Mandeln	18,90
Basisch-veganes Seitanschnitzer im Kürbiskern- mantel gebacken, Himbeer-Rucolapesto, Petersilerdäpfeln, Blattsalat	14,60
Schlipfblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle), braune Butter, Parmesan, grüner Salat	13,20
Basisch-vegane Saitanlasagne mit buntem Blattsalat	13,20

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
Topfenstrudel mit Vanillesoße, Schlagobers	4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	4,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	4,40
Palatschinke mit Preiselbeeren	4,40
Palatschinke „Art des Hauses“ mit Nüssen, Schokoladensoße, Eis	6,20
Moccaparfait mit eingelegten Glühweinweichseln und Schlagobers	6,20
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,90
Maroni-Reis mit Schokoladensoße und Schlagobers	6,60

Zum Abschluss

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