

# 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

Erdäpfel-Vogel Salat mit abgeschmolzenem Speck	8,90
Räucherlachs-Tartar mit Honig-Senfsoße und Rucola	10,60
Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	8,90
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	7,90

## Suppen

Rindssuppe mit Kaspressknödel	5,20
Spargelcremesuppe mit Vollkorncroutons	6,20
Rindssuppe mit Frittaten	5,20
Fleischstrudelsuppe	5,20
Rindssuppe mit Leberknödel	6,20

# Heut gibt's

Marchfelder Solo Spargel mit gebratenen Lungauer Eachtling ... Soße Hollandaise und kleinem Rinderfilet	22,90
... Tomaten, grünem Olivenöl, Parmesan	18,60
Geschmorte Lammstelze mit Grießknödel	17,20
Lungauer Schöpsernes mit breiten Nudeln	16,90
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Frühlingsgemüse	19,60
Geröstete Kalbsnierndln vom Salzburger Milchkalb im Balsamicosaftl, Reis, Frühlingsgemüse	17,90
Faschierte Laibchen vom Alpenrind mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfelpüree	14,20

Gebackene Kalbsbackerl mit  
Erdäpfel-Vogerlsalat und Kräutersoße 17,90

Zanderfilets mit frischen Kräutern  
in Butter gebraten auf Spargelrisotto 18,20

Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel,  
Soße Hollandaise, bunter Blattsalat 18,60

Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl frisch  
aus dem Granter gefangen,  
Petersilerdäpfeln  
- gebraten „Müllerin Art“ 19,90  
- gebraten mit Mandeln 19,90  
- Blau, mit zerlassener Butter 19,90

Vollkornspaghetti mit Bärlauchpesto  
geriebenem Parmesan und Blattsalat 14,20

Basisch-veganes-bio Seitanschnitzel  
im Kürbiskernmantel gebacken,  
Himbeer-Rucolapesto,  
Petersilerdäpfeln, Blattsalat 15,20

## Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln	
.... vom Schwein oder Pute	14,20
.... vom Salzburger Milch-Kalb	18,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	17,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	17,60
Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten	17,60
Lasagne „Art des Hauses“ mit grünem Salat	13,90
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	19,60

## Salate

Bauernsalat

mit Speck, Fisolen, Ziegenkäse 10,20

Bunter Salatteller mit gebratenen

Truthahnstreifen, Kräutersoße 13,60

Bunter Blattsalat mit Thunfisch,

Oliven, Tomaten und Zwiebel 10,20

Steirischer Salat

mit Putenbruststreifen im

Kübiskernmantel, Kernöl 14,20

## Kalte Speisen

Jausenbrettel mit Brot

9,60

Saures Rindfleisch mit Zwiebel,

steirischem Kernöl und Brot 9,60

Schweizer Wurstsalat mit Brot

8,60

Essigwurst von der Knacker, Brot

8,60

Haussulz mit Zwiebel und Brot

8,60

## Nachspeisen

Schokolademousse nach Oma's Rezept mit Caramelsoße und Schlagobers	7,20
Topfenstrudel mit Vanillesoße, Schlagobers	5,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	5,40
Palatschinke mit Marillenmarmelade	4,90
Palatschinke mit Preiselbeeren	4,90
Palatschinke „Art des Hauses“ mit Nüssen, Schokoladensoße, Eis	6,90
Moccaparfait mit eingelegten Orangen und Schlagobers	6,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	10,90
Joghurtterrine auf Fruchtsoße, Schlagobers	6,40

## Zum Abschluss

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