


# Heut gibt's

## Weinempfehlung

Gelber Muskateller 2022 Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Sauvignon Blanc 2023, Weingut Eder, Gedersdorf, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Rose vom Blaufränkisch 2022, Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	5,90
Terra Sol 2020 (Blaufränkisch, Cabernet) Amminger, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,20
St. Laurent 2020, Weingut Wind, St. Margarethen, Neusiedlersee	1/8 l.	6,20



## Vorspeisen

Beef Tartare mit Butter und Toast, Rucola		15,90
Tafelspitzrutz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat		9,20
Tertine vom Muskatkürbis mit Paprika-Kernölbratung und Blattsalat		8,80

## Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel		6,60
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl		6,60

## Hauptspeise

Geschmorte Kalbsbackerl mit Brandynahmsote, feine Nudeln und Herbstgemüse		19,90
Krautrolade vom hauseigenen Bio-Gallonray, Erdäpfelpüree		16,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisgemüse und cremigem Risotto		22,90
Geröstete Kalbsnierndel im Salbei-Balsamico-Raff, Reis, Herbstgemüse		19,20
Rindsoulasch vom hauseigenen Bio-Gallonray, Terrilettenknödel		16,90
Kürbisschnitzel (gebackener Muskatkürbis) mit Petersilerdäpfeln, kalter Kräutersote und Blattsalat		16,90
Nudeltascherl mit Muskatkürbis gefüllt, Zuckerschoten, braune Butter und Parmesan, Blattsalat		17,90
Truthahnschnitzel mit Zuretschen gefüllt, im Mandelmantel gebacken mit Petersilerdäpfeln		18,60

## Nachspeisen

Zuretschenpfeifen mit Walnussreis und Schlagobers		8,20
Zuretschenparfait mit marinierten Orangen und Schlagobers		7,20
Lammranger Schokolade-Kuchen, Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingelegten Weichseln, Schlagobers		9,20
Tiramisu mit Schokoladesote und Schlagobers		7,90

## **Apéritif**

<i>Apperol gespritzt</i>	6,20
<i>Prosecco mit Holler</i>	4,60
<i>Piccolo Moet Chardon für Zwei</i>	36,00
<i>Campari Orange</i>	6,20
<i>Gin - Tonic vom Fuxbau</i>	7,90

## **Zum Anfanen**

<i>Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes mit Brot und Gebäck (pro Person)</i>	3,60
---	------

## **Borspeisen**

<i>Geräuchertes Forellenfilet pikant mariniert, Blattsalat</i>	11,90
<i>Schafkäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat</i>	11,20
<i>Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Ruccola</i>	14,90
<i>Erdäpfel-Vogerlsalat mit abgeschmolzenem Speck</i>	9,60

## **Suppen**

<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	5,90
<i>Fleischstrudelsuppe</i>	5,90
<i>Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel</i>	6,60
<i>Knoblauchsuppe "Alt Salzburger Art" </i>	6,60

## Fische

<i>Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl, frisch aus dem Granter gefangen, mit Petersilerdäpfeln</i>	
<i>- gebraten "Müllerin Art"</i>	<i>22,80</i>
<i>- gebraten mit Mandeln</i>	<i>22,80</i>
<i>- Blau, mit zerlassener Butter</i>	<i>22,80</i>
<i>Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken Soße Hollandaise, bunter Blattsalat</i>	<i>24,90</i>

## Klassiker aus der Österreichischen Küche

<i>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren</i>	<i>24,60</i>
<i>Gebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln</i>	<i>20,60</i>
<i>1/2 Wiener Backhuhn mit gemischtem Salat</i>	<i>18,20</i>
<i>Rosa gebratene Beiriedschnitte (Entrecote) mit Pfefferrahmsauce, Erdäpfelroulade und Marktgemüse</i>	<i>24,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln</i>	<i>24,90</i>
<i>... Portion Preiselbeeren oder Ketchup oder Majonaise</i>	<i>1,00</i>

## Salate

<i>Bauernsalat (Bunter Blattsalat mit abgeschmolzenem Speck, Fisolen, Schafskäse), Gebäck</i>	13,20
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen und Kräutersoße, Gebäck</i>	15,90
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven und Tomaten, Gebäck</i> 	13,20
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebel, Gebäck</i>	13,20
<i>Steirischer Salat (Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Kernöl), Gebäck</i>	
- mit Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken	16,90
- Vegan - mit Saitan im Kürbiskernmantel gebacken 	18,80

## Kalte Speisen

<i>Jausenbrett mit Brot und Gebäck (Wurst, Käse, Schinken, Aufstriche, Butter ...)</i>	13,90
<i>Essigwurst von der Knacker mit Brot und Gebäck</i>	9,20
<i>Haussulz mit Zwiebel mit Brot und Gebäck</i>	9,20
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel und steirischem Kernöl mit Brot und Gebäck</i>	13,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Brot und Gebäck</i>	9,20

## Immer wieder gut

<i>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	15,90
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse</i>	19,60
<i>Cordon bleu mit Petersilerdäpfeln</i>	
.... von der Pute	
.... vom Schwein	19,60
<i>Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten</i>	19,60
<i>Lasagne nach "Art des Hauses" mit grünem Salat</i>	15,90
<i>Basisch-Veganes Bio Saitanschnitzel mit Petersilerdäpfeln, buntem Blattsalat und Himbeer-Rucolasoße</i>	 19,90
<i>Gemüse-Käse-Krapferl mit Blattsalat und Kräutersoße</i>	 16,90
<i>Schlingblatteln (Nudeltascherl mit Spinat-Topfenfülle) mit brauner Butter und Parmesan, Blattsalat</i>	 17,20
<i>Basisch Vegane Saitan-Lasagne mit buntem Blattsalat</i>	 19,90

**Über Allergene informieren  
wir Sie gerne persönlich!**

## Zum Abschluß

<i>Rum - Don Papa</i>	6,20
<i>Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg</i>	5,80
<i>Remy Martin VSO</i>	6,20

## Einen besonderen Kaffee

<i>Kaffee mit Asbach Uralt (und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Pharisäer (kräftiger Kaffee mit Rum und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Cafe Orange (Espresso mit Grand Marnier und Schlagobers)</i>	6,20
<i>Einspäner (Einfacher Espresso mit Schlagobers - im Glas)</i>	4,80
<i>Coretto (kleiner Espresso mit 2cl. Grappa - schwarz)</i>	6,20
<i>Heiße Schokolade mit Schlag oder Milchschaum und Rum</i>	6,20

## Für den kleinen Gusto

<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Saison</i>		6,90
<i>Gin mal Zwei (Gurken-Gin-Sorbet und Fuzbau-Gin)</i>		6,90
<i>Hausgemachtes Schokoladesorbet mit Weichsel und Schoko-Chilli-Likör vom Herzog</i>		7,20
<i>Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Brot</i>		7,90
<i>Käsewürferl mit Brot</i>		7,90



## Nachspeisen

<i>Schokolademoussé nach Oma's Rezept</i>		7,90
<i>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Schlagobers</i>		6,20
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers</i>		6,20
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		13,90
<i>Palatschinke mit Marillenmarmelade (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		5,90
... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)		7,60
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		5,90
... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)		7,60
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>		7,90
... 2 Stück		9,60

## Eis

<i>Walnußeis mit Wodka und Zwetschkenröster</i>		7,20
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>		6,90
<i>Birne Helene (Vanilleeis mit pochierter Birne, Schlagobers und Schokoladesoße)</i>		6,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>		7,20
<i>Wiener Eiskaffee</i>		6,90
<i>Früchteeisbecher mit Likör</i>		6,90
<i>Gemischtes Eis mit Schlagobers</i>		6,20