


Heut gibt's

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2023, Weingut Eder, Gedersdorf, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Chardonnay & Weissburgunder 2023, Weingut Kolkmann, Wagram, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Gelber Muskateller 2022, Weingut Mittelbach, Rohrdorf, Weinviertel	1/8 l.	5,90
Rose vom Blaufränkisch 2023, Weingut Bauer-Pörtl, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	5,90
Pannonia 2018 (Blaufränkisch), Weingut Amminger, Horitschon, Burgenland	1/8 l.	6,20
My Red 2021 (Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt), Weingut Allacher, Gols Neusiedlersee	1/8 l.	6,20


Vorspeisen

Gebackene Blutwurstscheiben mit Krensoße und Blattsalat		10,90
Tafelspitzsülz mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat		9,20
Schafkäseterrine mit Paprika-Kernölbrünaiquette und Blattsalat		8,80
Beef Tartare mit Butter und Toast, Rucola		15,90

Suppen

Rindsuppe mit Kaspressknödel		6,60
Karotten-Ingwersuppe mit Vollkorncroutons		6,60

Hauptspeise

1/2 gebratene Bauernente mit Serviettenknödel und lauwarmen Speckkrautsalat		24,80
Gebratene Ente mit zartbitterer Orangensoße, Erdäpfelröhlade und Apfelrotkraut		24,80
Wiener Backfleisch vom Bio-Galony Rind mit Petersilerdäpfeln, kalte Kräuterose		16,90
Rindschularch vom hauseigenen Bio-Galony, Nockerl		16,90
Geschmorte Kalbsbackerl mit Sherry-Sahmsose, feine Nudeln, Romanesco		19,90
Geröstete Kalbsmindel im Salbei-Balsamicosaffl, Reis und Wintergemüse		19,20
Faschierte Laibchen mit Tomaten und Käse überbacken, Erdäpfel-Püree		16,90
Steirisches Wurzelfleisch (Schopf und Bauch) mit frischem Kren und Petersilerdäpfeln		17,90
Spinat-Käse-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat		16,90
Wallerschüssel - Gebratener Waller und Wallerknödel in der Wallersuppe, Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln		22,90

Nachspeisen

Moccaparfait mit Glühweinreichseln und Schlagobers		7,20
Lauwarmes Schokolade-"Kuchen", Schokolademousse, Schokoladesorbet und eingelegten Weichseln, Schlagobers		9,20
Maroni-Reis mit Schokoladesose und Schlagobers		8,90
Zwetschkenpfesen mit Walumbeis und Schlagobers		8,20

Aperitif

<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>Schafskäse 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 Fuxbau-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
<i>... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		7,60
<i>Palatschinke mit Preiselbeeren (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		5,90
<i>... 2 Stück (Aufzahlung vegan 2,-)</i>		7,60
<i>Palatschinke "Art des Hauses" (Nüsse, Schokolade, Eis)</i>		7,90
<i>... 2 Stück</i>		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