

## suppen & vorseisen

### **Kräftige Rindersuppe**

mit  
Frittaten oder  
Gebackener Ochsenfleisch oder  
Hirnpofesen  
und Gemüse

4.50

### **Metzgersteak**

Wilder Brokkoli / Bratkartoffeln /  
Pfefferrahmsauce

20.50

### **Hirtenspieß**

Wilder Brokkoli / Pommes /  
Cocktailsauce

15.50

### **Bio – Backhendl**

vom Biohof Füreder / Auberg  
Petersilienkartoffeln / Bio-Zitronen

15.00

### **Zucchini – Cordon bleu**

mit Kartoffeln / Sauce tartare

11.50

### **Wiener Schnitzel vom Schwein**

Reis / Kartoffeln / Preiselbeeren / Bio-  
Zitrone

11.50

### **Knoblauchkotelett**

Rösti / Knoblauchsauce

11.50

### „Böhmerwald Lachsforelle“

Gegrilltes Lachsforellenfilet  
 (Frischfang Ulrichsberg)  
 Bratkartoffeln / Wilder Brokkoli /  
 Salsa Verde

20.50

### Hausgemachte Blutwurst

Kartoffeln / Krautsalat

14.00

### Eierschwammerlrostbraten

Tagliatelle

20.50

veggi / salate

### Rosa gegrillte

#### Rinderfilet - Spitzen

Pilztagliatelle / Pfefferrahmsauce

22.50

### Falafel (Vegan)

Bratkartoffeln / Mango Chutney

11.50

### Kalbs-Rahmbeuschel

Semmelknödel

14.50

### Spinatknödel

brauner Butter / geriebener Bergkäse

12.50

### Gebackener Kalbskopf

Petersilienkartoffeln / Sauce tartare

14.00

### Pilzrahmsauce

Tagliatelle / Parmesan / Rucola

16.50

### „Krenfleisch 2.0“

Stroschwein Backen / Wurzelgemüse /  
 Kartoffeln / Miso – Sud

15.50

### Steaksalat

18.50

### Speckwerkstatt – Puten Cordon

Reis / Kartoffeln / Preiselbeeren /  
 Bio-Zitrone

15.50

### Gemischter Salat

klein	3.00
groß	4.50

## dessert

### Mohnknödel

oder

### Nougatknödel in Butterbröseln

Vanilleeis

6.50

### Eis Palatschinke

Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers

7.50

### Hausgemachte Marillen Palatschinken

2 Stück

5.00

## wein empfehlung

### Cuvée Q2 (Bf,CS,Sy)

Weingut Gager Mittelburgenland

1/8l 4.10 0.75l 25.00

### Grüner Veltliner Antlasbergen 2021

Weingut Hagn Mailberg

1/8l 3.40 0.75l 20.50