

Winterkarte Februar 2025

Winteraperol mit Birnensaft 6,90 €

Winteraperol 6,90 € (heiß)

Suppen und Vorspeisen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

*3 Stück hausgemachte Frühlingssrollen mit Sweet
Chilisauce 8,90 €*

Möhren/Ingwersuppe mit Nusscrunch im Töpferl 7,80 €

Linseneintopf im Töpferl 8,40 € (vegan)

Linseneintopf im Teller mit 1 Paar Wiener 14,90 €

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter
08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro



Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 22,90 €

*Schweinerücken mit Schinken, Käse und Brokkoli überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kroketten
19,90 €*

Schweinefilet gebraten auf feinem Pilzrahm, dazu hausgemachte Spätzle 19,90 €

Nudeln und vegetarische Gerichte:

Hirtenmakaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken, Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

Spinat-und Käsnockerl auf sautierten Tomaten mit brauner Butter und frischem Parmesan 14,90 €

Ofenkartoffel an Salatgarnitur mit Sauerrahm 9,60 €



Der Winter lässt grüßen:

*Geschnetzeltes Rindfleisch (Hüfte) mit Zwiebeln (pikant) auf
Reis 21,90 €*

Kohlrabischnitzel mit Kartoffeln und Joghurtdip 13,90 €

Kleinigkeiten ab 17.30 Uhr:

*Obatzda mit roten Zwiebeln , Baguette und Blattsalat
8,90 €*

*Eingelegter Feta mit Baguette, Blattsalat und Peperoni
8,90 €*

Dazu Tafelwein im Angebot:

Dornfelder oder Chenin blanc im 0,25l Winzerbecher 6,00 €



Wochenschmankerl:

Donnerstag:

Zwiebelbraten vom Rind mit Kroketten 16,90 €

Freitag

Zanderfilet in Butter gebraten an Blattspinat, dazu
reichen wir Risoleekartoffeln 21,90 €

Samstag

Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree
14,90 €

Sonntag:

Gänsebrust gebraten, mit Knödel und Blaukraut
18,90 €

Kuchen und Dessert:

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Apfelkuchen 3,90 €

Quarkstreusel 3,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro