

Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat	<i>ACGO</i>	€ 14,9
<i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i>		
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen	<i>O</i>	€ 13,9
<i>Green salad – grilled chicken strips</i>		
Blattsalat – gegrillter Zander	<i>ADO</i>	€ 18,9
<i>Green salad – grilled pikeperch</i>		
Kartoffel-Vogerl-Salat	<i>MO</i>	€ 5,1
<i>Potatoe-lamb's lettuce – salad</i>		
Kleiner gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 5,1
<i>Small mixed salad</i>		
Großer gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 7,5
<i>Big mixed salad</i>		

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (*LMO*).

We also serve every salad-dish with mixed salad for an additional charge of € 2.

Suppe – *Soup*

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel	<i>ACGL</i>	€ 5,5
<i>Clear beef soup – cheese-dumpling</i>		
Klare Rindsuppe – Frittaten	<i>ACGL</i>	€ 4,9
<i>Clear beef soup – sliced pancakes</i>		
Knoblauchcremesuppe – Croutons	<i>ACGLO</i>	€ 6,5
<i>creamy garlic soup – bread croutons</i>		

Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (*A*) zu den Gerichten.

Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2).

Notice: You automatically get bread and rolls on your table. It will be charged per piece (€ 2).

Hauptspeise – *Main dish*

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln <i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i>	ACG	€ 16,9
Cordon Bleu vom Schwein – „Der Klassiker“ gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites <i>Cordon bleu (pork) – french fries</i>	ACG	€ 18,9
Cordon Bleu vom Huhn – „French“ gefüllt mit Putenschinken und Camembert – Pommes frites <i>Cordon bleu (chicken) – french fries</i>	ACG	€ 20,5
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i>	GL	€ 17,5
Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Rucola (<i>vegan</i>) <i>Tagliatelle – creamy sauce of mushrooms – arugula (vegan)</i>	AO	€ 16,9
Vollkorn Makkaroni getrocknete Tomaten – Jungzwiebel – Feta – Chili <i>Full grain macaroni – feta cheese – spring onions sun-dried tomatoes – chili – arugula</i>	AGO	€ 16,9
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <i>Beef goulash – crunchy dumpling</i>	ACGLO	€ 15,5
Hirschragout – Serviettenknödel <i>Deer ragout – dumpling</i>	ACGLO	€ 17,9
Frankfurter – Senf – Kren <i>Vienna sausage – mustard – horseradish</i>	M	€ 5,9
Würstel – Gulaschsaft <i>Vienna sausage – goulash sauce</i>	AO	€ 8,9

Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites ACG € 9,9
Wiener Schnitzel (chicken) – french fries

Frankfurter gegrillt – Pommes frites € 8,9
Fried Vienna sausage – french fries

Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites G € 9,9
Grilles chicken filet – french fries

Kalte Gerichte – *Cold dish*

Saure Extrawurst O € 7,9
Cold sausage with oil and vinegar – onions

Schweizer Wurstsalat GO € 8,9
Sausage salad with cheese – onions

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken (2 Stück) ACG € 6
Pancakes stuffed with apricot jam

Schokokuchen – Kirschen – Vanilleeis ACGHO € 10,5
Chocolate cake – cherries – vanilla ice cream

Karamellmousse im Glas – Mandarinen ACGHO € 9,9
Mousse of caramel – tangerines

„Wachauer Knödel“

Original Mistlbacher Wachauer Kugel

Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster ACG € 10,9
Original Mistlbacher Wachau valley balls

fresh cheese dough – crumbles – berries

Mind. 20 Minuten Wartezeit – 20 minutes preparing time