

Cordon Bleu

„Der Klassiker“

Schweinefleisch – Schinken – Bergkäse	ACG	€ 20
---------------------------------------	-----	------

„Bauernart“

Schweinefleisch – Speck – Zwiebel – Gurkerl – Schinken – Bergkäse	ACGO	€ 22
---	------	------

„Schweizer“

Kalbfleisch – Schinken – Appenzeller	ACG	€ 30
--------------------------------------	-----	------

Mind. 20 Minuten Wartezeit

„Wachau“

Schweinefleisch – Rohschinken – Gorgonzola – Dörrmarillen	ACGO	€ 22
---	------	------

„Caprese“

Hühnerfleisch – Tomaten – Mozzarella – Basilikum	ACG	€ 22
--	-----	------

„Alaska“

Schweinefleisch – Spinat – Gervais – Räucherlachs	ACDG	€ 23
---	------	------

„French“

Hühnerfleisch – Putenschinken – Camembert	ACG	€ 23
---	-----	------

„Rösti“

Kartoffel – Mozzarella – getrocknete Tomaten – Spinat	ACGO	€ 20
---	------	------

Wählen Sie eine Beilage zum Cordon Bleu

(im Preis inkludiert)

Pommes frites

Steak fries

Kartoffel-Vogerlsalat

Reis

Risi Pisi

Risotto

Saucen

Sauce Tartare, Cocktail Sauce, Ketchup, Mayonnaise

je Portion € 1

Preiselbeeren

je Portion € 1,5

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben

Vorspeise

Beef Tartar – Avocado – Wachtelei	100g	<i>ACMO</i>	€ 15
	200g		€ 25
Gegrillte Garnelen – Erbsenpüree – Parmesanchips		<i>BG</i>	€ 14

Salat

Steirischer Backhendlsalat		<i>ACGO</i>	€ 15
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		<i>O</i>	€ 14
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		<i>ADO</i>	€ 19
Kartoffel-Vogerlsalat		<i>MO</i>	€ 5
Kleiner gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 5
Großer gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 8

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

Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		<i>ACGL</i>	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten		<i>ACGL</i>	€ 5
Knoblauchcremesuppe – Croutons		<i>ACGLO</i>	€ 7

***Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (A) zu den Gerichten.
Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2)***

Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln	ACG	€ 18
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	AGLO	€ 29
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	ALMO	€ 24
Schweinsmedaillons		
Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Babykarotten	ACGLO	€ 25
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni		
Pommes frites – Gemüse	GLO	€ 19
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten		
Basilikum und Prosciutto – Petersilkkartoffeln – Gemüse	GLO	€ 20
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	GL	€ 18
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	ACGLO	€ 16
Hirschragout – Serviettenknödel	ACGLO	€ 18
Geröstete Leber „Art des Hauses“ – Petersilkkartoffeln	AGL	€ 16

Fisch

Zanderfilet– Rosmarinkartoffeln – Wintergemüse	ADLO	€ 24
Saiblingsfilet – Petersilkkartoffeln – grüner Salat	ADO	€ 27

Vegetarisch

Vollkorn Makkaroni getrocknete Tomaten – Jungzwiebel – Feta – Chili	<i>AGO</i>	€ 17
Käsespätzle – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 17
Risotto – Jungzwiebel – gehobelter Parmesan – Rucola	<i>GLO</i>	€ 17

Vegan

Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Rucola	<i>AO</i>	€ 18
Wintergemüsegröstl – Kürbis – Kartoffel – Tofu – Rucola	<i>FLO</i>	€ 17

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	<i>G</i>	€ 11

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	<i>ACG</i>	€ 6
Schokokuchen – Kirschen – Vanilleeis	<i>ACGHO</i>	€ 11
Karamellmousse im Glas – Mandarinen	<i>ACGHO</i>	€ 10
„Wachauer Knödel“ Original Mistlbacher Wachauer Kugel Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster	<i>ACG</i>	€ 12
<i>Mind. 20 Minuten Wartezeit</i>		