

Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat <i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i>	ACGO	€ 15
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen <i>Green salad – grilled chicken strips</i>	O	€ 14
Blattsalat – gegrillter Zander <i>Green salad – grilled pikeperch</i>	ADO	€ 19
Kartoffel-Vogerl-Salat <i>Potatoe-lamb's lettuce – salad</i>	MO	€ 5
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	LMO	€ 5
Großer gemischter Salat <i>Big mixed salad</i>	LMO	€ 8

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>Clear beef soup – cheese-dumpling</i>	ACGL	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten <i>Clear beef soup – sliced pancakes</i>	ACGL	€ 6
Knoblauchcremesuppe – Croutons <i>creamy garlic soup – bread croutons</i>	ACGLO	€ 7

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).

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben

Hauptspeise – *Main dish*

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln <i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i>	ACG	€ 19
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Vogerlsalat <i>Breaded chicken legs (boneless) – potatoe-lamb's-lettuce salad</i>	ACGMO	€ 19
Altwiener Schnitzel von der Beiried Kartoffelsalat – Preiselbeeren <i>Breaded entrecote old fashioned Viennese style – potatoe salad – cranberries</i>	ACGMO	€ 24
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i>	GL	€ 18
Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Rucola (<i>vegan</i>) <i>Tagliatelle – creamy sauce of mushrooms – arugula (vegan)</i>	AO	€ 18
Käsespätzle – grüner Salat <i>Cheese spaetzle – green salad</i>	ACGO	€ 17
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <i>Beef goulash – crunchy dumpling</i>	ACGLO	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel <i>Deer ragout – dumpling</i>	ACGLO	€ 19
Frankfurter – Senf – Kren <i>Vienna sausage – mustard – horseradish</i>	M	€ 7
Würstel – Gulaschsaft <i>Vienna sausage – goulash sauce</i>	AO	€ 11

Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	ACG	€ 11
<i>Wiener Schnitzel (chicken) – French fries</i>		
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10
<i>Fried Vienna sausage – French fries</i>		
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	G	€ 11
<i>Grilles chicken filet – French fries</i>		

Kalte Gerichte – *Cold dish*

Saure Extrawurst	O	€ 9
<i>Cold sausage with oil and vinegar – onions</i>		
Schweizer Wurstsalat	GO	€ 10
<i>Sausage salad with cheese – onions</i>		

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken (2 Stück)	ACG	€ 6
<i>Pancakes stuffed with apricot jam</i>		
Schokokuchen – Rotweinkirschen – Vanilleeis	ACGHO	€ 11
<i>Chocolate cake – red wine cherries – vanilla ice cream</i>		
„Wachauer Knödel“		
Original Mistlbacher Wachauer Kugel		
Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster	ACG	€ 12
<i>Original Mistlbacher Wachau valley balls</i>		
<i>fresh cheese dough – crumbles – berries</i>		
<i>Mind. 20 Minuten Wartezeit – 20 minutes preparing time</i>		
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
<i>Apple strudel – whipped cream – vanilla ice cream</i>		
Topfenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
<i>Fresh cheese strudel – whipped cream – vanilla ice cream</i>		