

Fondue Chinoise

(Kräftige Rindsuppe)

Auf Vorbestellung

So funktioniert's:

Wählen Sie Ihre Fondueplatte für 2 Personen. Dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, Brot, Gemüse und eine Beilage nach Wahl!

Natürlich können Sie beliebig viele Beilagen (mit Aufpreis) wählen.

Gemischte Fleischplatte € 33

Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet

Rinderfiletplatte € 38

Schweinefiletplatte € 30

Hühnerfiletplatte € 30

Vegetarische Platte € 27

Gemüsefond, Geräucherter Tofu, Gemüse

Die Fondue Preise gelten pro Person.

Wählen Sie Ihre Beilage

(Eine Beilage im Preis inkludiert, jede weitere € 5)

Pommes frites

Steak fries

Petersilkartoffeln

Reis

Risi Pisi

Risotto

Saucen

Bei jedem Fondue-Set (für 2 Personen) wird eine Saucenvariation aus 5 verschiedenen Saucen serviert:

Cocktail, Curry, Barbecue, Sweet Chili, Knoblauch

Vorspeise

Beef Tartar – Avocado – Wachtelei	100g	ACGMO	€ 15
	200g		€ 25
Gegrillte Garnelen – Erbsenpüree – Parmesanchips		BG	€ 14
Ravioli – Pecorino – Feige		ACGO	€ 12

Salat

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

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

Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		ACGL	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten		ACGL	€ 6
Knoblauchcremesuppe – Croutons		ACGLO	€ 7

Wir servieren automatisch Gebäck (A) zu den Gerichten.

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

Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkartoffeln	<i>ACG</i>	€ 19
Altwiener Schnitzel von der Beiried		
Kartoffelsalat – Preiselbeeren	<i>ACGMO</i>	€ 24
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Vogerlsalat	<i>ACGMO</i>	€ 19
Cordon Bleu vom Schwein – gefüllt mit Schinken und		
Bergkäse – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 20
Schweinsmedaillons – Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce		
Babykarotten	<i>ACGLO</i>	€ 25
Filetsteak vom Rind – Rosmarinkartoffeln	<i>GLO</i>	
Grillgemüse – Rotweinjus	Lady's cut	180 g
	Gentleman's Cut	250g
		€ 31
		€ 39
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	<i>ACGLO</i>	€ 29
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	<i>ALMO</i>	€ 24
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni		
Pommes frites – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 19
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten,		
Basilikum und Prosciutto – Petersilkartoffeln – Gemüse	<i>GLO</i>	€ 20
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel	<i>ACGLO</i>	€ 19
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	<i>GL</i>	€ 18
Geröstete Leber „Art des Hauses“ – Petersilkartoffeln	<i>ACGLO</i>	€ 17

Fisch

Gebratenes Zanderfilet – Petersilkartoffeln – Gemüse	<i>ADLO</i>	€ 24
Saiblingsfilet – Risotto – Jungzwiebel – gehobelter Parmesan – Rucola	<i>ADGO</i>	€ 27

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben

Vegetarisch

Käsespätzle – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 17
Ravioli – Pecorino – Feige	<i>ACGO</i>	€ 18
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 – Rotweinkirschen – Vanilleeis	<i>ACGHO</i>	€ 11
„Wachauer Knödel“ (<i>mind. 20 Minuten Wartezeit</i>)		
Original Mistlbacher Wachauer Kugel		
Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster	<i>ACG</i>	€ 12
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	<i>ACGO</i>	€ 8
Topfenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	<i>ACGO</i>	€ 8