

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 – Petersilkkartoffeln	ACG	€ 19
Altwiener Schnitzel von der Beiried		
Kartoffelsalat – Preiselbeeren	ACGMO	€ 24
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Vogerlsalat	ACGMO	€ 19
Cordon Bleu vom Schwein – gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites	ACG	€ 20
Schweinsmedaillons – Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce		
Babykarotten	ACGLO	€ 25
Filetsteak vom Rind – Rosmarinkartoffeln	GLO	
Grillgemüse – Rotweinjus	Lady's cut	180 g € 31
	Gentleman's Cut	250g € 39
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	ACGLO	€ 29
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	ALMO	€ 24
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
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	ACGLO	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel	ACGLO	€ 19
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	GL	€ 18
Geröstete Leber „Art des Hauses“ – Petersilkkartoffeln	ACGLO	€ 17

Fisch

Gebratenes Zanderfilet – Petersilkkartoffeln – Gemüse	ADLO	€ 24
Saiblingsfilet – Risotto – Jungzwiebel – gehobelter Parmesan – Rucola	ADGO	€ 27

Vegetarisch

Käsespätzle – grüner Salat	ACGO	€ 17
Ravioli – Pecorino – Feige	ACGO	€ 18
Risotto – Jungzwiebel – gehobelter Parmesan – Rucola	GLO	€ 17

Vegan

Tagliatelle – cremige Steinpilzsauce – Rucola	AO	€ 18
Wintergemüsegröstl – Kürbis – Kartoffel – Tofu – Rucola	FLO	€ 17

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	ACG	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10
Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	G	€ 11

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	ACG	€ 6
Schokokuchen – Rotweinkirschen – Vanilleeis	ACGHO	€ 11
„Wachauer Knödel“ (<i>mind. 20 Minuten Wartezeit</i>)		
Original Mistlbacher Wachauer Kugel		
Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster	ACG	€ 12
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
Topfenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8