

Fondue Chinoise

(Kräftige Rindsuppe)

Auf Vorbestellung

So funktioniert's:

Wählen Sie Ihre Fleischplatte 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 Platte	€ 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
Carpaccio vom Rind – Bärlauchpesto – Parmesan – Rucola		GO	€ 14

Salat

Steirischer Backhendlsalat		ACGO	€ 16
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		O	€ 15
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		ADO	€ 20
Kartoffel-Gurkensalat		MO	€ 6
Kleiner gemischter Salat		LMO	€ 6
Großer gemischter Salat		LMO	€ 9

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

Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		ACGL	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten		ACGL	€ 6
Bärlauchcremesuppe – Croutons		ACGLO	€ 8

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

Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkartoffeln	ACG	€ 19
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat	ACGMO	€ 19
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites	ACG	€ 20
Wiener Schnitzel vom Kalb – Reis – Preiselbeeren	ACG	€ 26
Filetspieß vom Rind und Schwein – Pommes frites – Gemüse	GL	€ 29
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfefferrahmsauce	ACGLO	€ 29
Filetsteak vom Rind – Bärlauchrisotto	GLO	
Schmortomate – Rotweinjus	Lady's Cut 180g	€ 31
	Gentleman's Cut 250g	€ 39
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	ALMO	€ 25
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni Pommes frites – Gemüse	GLO	€ 19
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Prosciutto – Petersilkartoffeln – Gemüse	GLO	€ 20
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	GL	€ 19
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	ACGLO	€ 17
Hirschragout – Serviettenknödel	ACGLO	€ 19

Fisch

Gebratenes Zanderfilet – Petersilkkartoffeln – Gemüse	ADGLO	€ 25
---	-------	------

Waldviertler Welsfilet – Bärlauchnudeln – Rucola – Tomaten	ADGO	€ 28
--	------	------

Vegetarisch

Geröstete Knödel – Ei – grüner Salat	ACGO	€ 16
--------------------------------------	------	------

Bärlauchrisotto – gehobelter Parmesan – Rucola	GLO	€ 19
--	-----	------

Vegan

Bärlauchnudeln – Rucola – Pinienkerne – Tomaten	AHO	€ 18
---	-----	------

Ravioli – Melanzani – Tomaten – Ratatouille	A	€ 18
---	---	------

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	ACG	€ 11
------------------------------------	-----	------

Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10
--------------------------------------	--	------

Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites	G	€ 11
--	---	------

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	ACG	€ 7
----------------------------------	-----	-----

Kaiserschmarrn – Zwetschkenröster (mind. 15 Minuten Wartezeit)	ACGO	€ 12
--	------	------

Schokokuchen mit flüssigem Kern		
---------------------------------	--	--

Beerenröster – Schokomousse	ACFGO	€ 11
-----------------------------	-------	------

Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
---	------	-----

Topfen-Marillenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
---	------	-----