

Vorspeise

Carpaccio vom Rind			
Basilikumpesto – Parmesan – Rucola		<i>GHO</i>	€ 14
Beef Tartar – Avocado – Wachtelei	100g	<i>ACGMO</i>	€ 15
	200g		€ 25

Salat

Steirischer Backhendlsalat		<i>ACGO</i>	€ 16
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		<i>O</i>	€ 15
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		<i>ADO</i>	€ 20
Blattsalat – gegrillte Rinderfiletstreifen – Speck – Zwiebel		<i>O</i>	€ 25
Erdäpfel-Gurken-Salat		<i>MO</i>	€ 6
Kleiner gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 6
Großer gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 9

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>	€ 6
Kürbis-Kokos-Suppe – geröstete Kürbiskerne (<i>vegan</i>)			€ 8

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	€ 25
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Gurkensalat	ACGMO	€ 20
Kürbis-Cordon Bleu – gefüllt mit Schinken und Bergkäse Petersilkkartoffeln – Knoblauchdip	ACG	€ 19
Filetsteak vom Rind – Rosmarinkartoffeln	GLO	
Grillgemüse – Rotweinjus	Lady's cut	180 g € 31
	Gentleman's Cut	250g € 39
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfeffersauce	ACGLO	€ 30
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Bratkartoffeln – Senfgurken	ALMO	€ 25
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni Pommes frites – Gemüse	GLO	€ 20
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Prosciutto – Petersilkkartoffeln – Gemüse	GLO	€ 21
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse	GL	€ 19
Hirschragout – Serviettenknödel	ACGLO	€ 19
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	ACGLO	€ 17
Blunzengröstl – Kren – Krautsalat	AO	€ 17

Fisch

Zanderfilet – Petersilkkartoffeln – Gemüse	ADGLO	€ 25
Waldviertler Edelwelsfilet – Gemüse-Kartoffelgröstl	ADO	€ 27

Vegetarisch

Kürbislaiichen – Salzkartoffeln – Knoblauchdip – grüner Salat	ACGO	€ 18
Steinpilz-Ravioli – braune Butter – Parmesan – grüner Salat	ACGO	€ 18
Kürbisrisotto – Rucola – Parmesan	GO	€ 18

Vegan

Kürbis-Kokos-Curry – Kichererbsen – Reis	L	€ 18
Penne Arrabiata – Brokkoli (<i>scharf</i>)	AO	€ 17

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	ACG	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10
Penne – Tomatensauce	AO	€ 10

Dessert

Marillenknödel – Marillenröster – Butterbrösel	ACG	€ 8
Marillen-Marmelade-Palatschinken	ACG	€ 7
Schokokuchen – Schokomousse – Beerenragout	ACFGO	€ 11
Apfelstrudel – Schlagobers	ACGO	€ 6
Apfelstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8
Topfen-Marillenstrudel – Schlagobers	ACGO	€ 6
Topfen-Marillenstrudel – Schlagobers – Vanilleeis	ACGO	€ 8

Starter

Beef Carpaccio			
basil-pesto – parmesan cheese – arugula		<i>GHO</i>	€ 14
Beef Tartare – avocado – fried quail egg	100 g	<i>ACGMO</i>	€ 15
	200 g		€ 25

Salad

Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing		<i>ACGO</i>	€ 16
Green salad – grilled chicken strips		<i>O</i>	€ 15
Green salad – grilled pikeperch		<i>ADO</i>	€ 20
Green salad – grilled beef fillet stripes – bacon – onions		<i>O</i>	€ 25
Potatoe-cucumber salad		<i>MO</i>	€ 6
Small mixed salad		<i>LMO</i>	€ 6
Big mixed salad		<i>LMO</i>	€ 9

***We also serve every salad-dish with mixed salad (LMO)
for an additional charge of € 2.***

Soup

Clear beef soup – cheese dumpling		<i>ACGL</i>	€ 6
Clear beef soup – sliced pancakes		<i>ACGL</i>	€ 6
Creamy pumpkin coconut soup – roasted pumpkinseed (<i>vegan</i>)			€ 8

**Notice: You automatically get bread and rolls (A) on your table.
It will be charged per piece (€ 2).**

Main dish

Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes	ACG	€ 19
Breaded entrecote old fashioned Viennese style potatoe salad – cranberries	ACGMO	€ 25
Breaded chicken thighs boneless – potatoe-cucumber salad	ACGMO	€ 20
Breaded pumpkin Cordon Bleu – stuffed with ham and cheese parsley potatoes – garlic dip	ACG	€ 19
Filet steak – rosemary potatoes – vegetables – jus of red wine	GLO	
Lady's Cut	180g	€ 31
Gentleman's Cut	250g	€ 39
Rumpsteak – croquettes – green beans with bacon – peppersauce	ACGLO	€ 30
Cutlet of beef with onions and gravy – mustard pickle – fried potatoes	ALMO	€ 25
Rathauskeller pork chop – stuffed with salami, cheese and peppers – French fries – mixed vegetables	GLO	€ 20
Grilled chicken breast – stuffed with mozzarella, tomatoes, basil and prosciutto (pork) – parsley potatoes – mixed vegetables	GLO	€ 21
Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables	GL	€ 19
Deer ragout – dumpling	ACGLO	€ 19
Beef goulash – crunchy dumpling	ACGLO	€ 17
Blunzengröstl – blood pudding – potatoes – horseradish	AO	€ 17

Fish

Grilled pikeperch-filet – parsley potatoes – vegetables	ADGLO	€ 25
Catfish fillet – pan fried vegetables and potatoes	ADO	€ 27

Vegetarian

Pumpkin loaf – potatoes – garlic dip – green salad	<i>ACGO</i>	€ 18
Ravioli stuffed with mushrooms parmesan cheese – brown butter – green salad	<i>ACGO</i>	€ 18
Risotto – pumpkin – arugula – parmesan cheese	<i>GHO</i>	€ 18

Vegan

Pumpkin-coconut-curry – chickpeas – rice	<i>L</i>	€ 18
Penne pasta arrabiata – broccoli (<i>spicy</i>)	<i>AO</i>	€ 17

Children dish

Wiener Schnitzel (chicken) – French fries	<i>ACG</i>	€ 11
Fried Vienna sausage – French fries		€ 10
Grilled chicken filet – French fries	<i>G</i>	€ 11

Dessert

Apricot dumpling – apricot sauce – butter crumbles per piece	<i>ACG</i>	€ 8
Pancakes stuffed with apricot jam	<i>ACG</i>	€ 7
Chocolate cake – chocolate mousse – raspberry ragout	<i>ACFGO</i>	€ 11
Apple strudel – whipped cream	<i>ACGO</i>	€ 6
Apple strudel – whipped cream – vanilla ice cream	<i>ACGO</i>	€ 8
Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream	<i>ACGO</i>	€ 6
Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream - vanilla ice	<i>ACGO</i>	€ 8