

Speisenkarte

Nach dem Essen oder vor dem Essen?

Kletzenbirne von August Reichl Oberhofen 2cl € 3,50

Moscato Italienischer Süßwein 1/8 € 4,-

Bei Speisenänderungen wird ein Aufpreis verrechnet!

Vorspeisen

Beef Tartar vom Rind auf Salatbeet mit getoasteten Weißbrot Weinempfehlung Kalk & Kiesel Claus Preisinger BIO Natural 1/8 € 4,80	11,50
Büffelmozzarella mit Tomaten mariniert in Olivenöl & frischem Basilikum dazu Weißbrot (auf Wunsch mit Balsamicoessig)	7,90
Salatteller mit Jakobsmuscheln vom Grill mit gebratenem Speck dazu getoastetes Weißbrot	14,90
Salatteller mit gebackener Maishendlbrust , Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	13,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Fritatten	3,50
Cremesuppe mit Brotcroutons & Sahnehaube nach Lust & Laune der Küchenchefin	3,50
Würstlsuppe mit hausgemachten Nudeln & Gemüse in Rindssuppe	5,90

Hauptspeisen

Seesaibling(e) Wildfang aus dem Mondsee gebraten auf dem Grill mit Erdäpfeln und Kräuterknoblauchsauce Weinempfehlung GV Lehensteiner Federspiel Wachau 1/8 € 3,90	19,90
Jakobsmuscheln treffen Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter dazu Gemüse & getoastetes Weißbrot Weinempfehlung: Chardonnay Birgit Braunstein BIO 1/8 € 4,30	21,80
Mangalizaschnitzerl gebacken in der Butterschmalzpfanne dazu Erdäpfeln und Preiselbeeren Weinempfehlung Hoher Rain Geyrhof BIO 1/8 € 4,40	15,90
Cordon Bleu vom Schwein oder Pute gebacken in der Butterschmalzpfanne dazut Erdäpfeln und Preiselbeeren Bierempfehlung: Hausbier Salomos Weisheit S`Gscheite Bier 1/2 € 3,90	10,90
Sparreribs gebraten mit Wedges und zweierlei Saucen Weinempfehlung: Riesling Sprinzenberg Geyrhof BIO 1/8 € 4,60 Bierempfehlung: Meisterstück Bierschmiede Pils 1/3 € 4,40	12,90
Hüftsteak Dry aged Beef ca. 200g rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Kräuterknoblauchsauce Weinempfehlung: Wild Wux Birgit Braunstein BIO 1/8 € 4,70	19,20

Bitte umblättern!

Lady Steak vom Rinderfilet ca. 150g rosa gebraten mit Kräuterbutter
auf mediterranem Gemüse 22,50
Weinempfehlung: Syrah Koppitsch BIO 1/8 € 5,60

Zomgleger Knödel mit Sauerkraut in zerlassener Butter & gerösteten Speck 9,90
Weinempfehlung: GV Hoher Rain Geyrhof BIO 1/8 € 4,40
Bierempfehlung: Zunder Bierschmiede Rauchbier 1/3 € 3,90

Cremiges Risotto mit Gemüse nach Lust & Laune 10,90
Weinempfehlung: Welschriesling Neumeister 1/8 € 4,20

Hausgemachte Nudeln mit **Putenfleisch** und Gemüse in süßscharfer Sauce 9,90
Bierempfehlung: India Pale Ale Schönramer 1/3 € 4,10
Weinempfehlung: Riesling Sprinzenberg Geyrhof 1/8 € 4,60

Süße Genüsse

Mohr im Hemd hausgemacht mit Vanilleeis und Schlag 6,50
Bierempfehlung: Hammer Bierschmiede Baltic Porter 1/3 € 5,40

Topfenknödel hausgemacht in Zuckerbrösel mit Zwetschkenröster 6,90

Hausgemachtes Sorbet nach Saison mit Moscato 4,90

Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Schlag 7,90
Bierempfehlung: Imperial Pilsener Bierschmiede 1/3 € 5,60

Eispalatschinke mit Schlag & Schokosauce 6,50
frisch gebacken in der Butterschmalzpfanne

Heiße Liebe 5,50

Bananensplit 5,90

Cup Dänemark mit hausgemachten Schokoeis und Schokosauce 6,90

Kirschenbrand von August Reichl Oberhofen 2cl € 4,90
Moscato Italienischer Süßwein 1/8 € 4,-

Jause

Bierempfehlung: Hausbier Salomos Weisheit „S`Gscheite Bier“ ½ € 3,90

Wurstsalat mit Ei und Brot 7,90

Büffelmozzarella mit Tomaten in Olivenöl & frischem Basilikum
dazu Weißbrot (auf Wunsch mit Balsamicoessig) 7,90

Beef Tartar vom Rind auf Salatbeet mit getoasteten Weißbrot 11,50
Weinempfehlung Kalk & Kiesel Claus Preisinger BIO Natural 1/8 € 4,80

Käseteller verschiedene Käsesorten fein garniert mit Brot 12,90

Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden