

Hauptkarte Hauptkarte

Hausgemachte Suppen und Brühen

Hausgemachte Tomatencremesuppe 2,G

mit Wodka-Sahne parfümiert

€ 4,-

Steirische Hühnerbrühe G,I

mit herzhafter Einlage

€ 4,-

Schwammerlsuppe A,G,7

Rahmsuppe von frischen Pilzen

€ 4,-

Salate haben immer Saison

Gemischter Beilagensalat C,K,F

€ 4,20

Gemischter Salatteller der Saison mit gekochtem Ei C,K,F

€ 7,80

„Chef“ Salat A,C,D,K,F

Marktfrische Salate mit gegrillter Geflügelbrust und Ei

€ 9,80

mit gebratenen Garnelen € 12,80

mit Thunfisch und Fetakäse € 10,80

Seniorenportion vom „Chef“ Salat € 8,50 / € 10,50

Zu den Salaten servieren wir Weißbrot, und Hausgemachte Dressing 4,7,8,A,C,G,I,J

Aus Fluss und Meer.....

Zanderfilet „Ungarisch“ Fogosch A,G
in Knoblauchbutter gebraten,
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat
€ 17,80

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ A,C,G
In Schinkenbutter gebraten, an Petersilienkartoffeln und dazu Salat
€ 14,80

Leinetalforelle „Müllerin Art“ (ca. 350g) A,G
In der Pfanne gebraten und an Kartoffeln serviert, dazu Salat
€ 13,80

Paniertes Schollenfilet
mit Kartoffeln und Salat
€ 12,80

Vegetarische Küche

Schwammerlpfandl A,C,G
Gebratene frische Pilze mit Zwiebeln und Spätzle, Alpenkäse
dazu Salat
€ 10,50

„Tiroler“ Käsespätzle
mit Röstzwiebeln
€ 10,50

Vegan-Reisteller
In Olivenöl gebratenes mediterranes Frischgemüse mit Reis
€ 10,50

Spaghetti „della Casa“ A,B,C,G
In Olivenöl gebratene Garnelen mit Tomaten, Rucola und Knoblauch
€ 12,80

Herzhafte Toastgerichte

Ratsherrentoast 4,A,C,G

Schweinemedallions mit Spargel und Käse
auf Toast überbacken an Salat

€ 10,80

Toast Hawaii 2,3,4,A,C

Schinken, Käse und Ananas überbacken an Salat und Preiselbeeren

€ 7,50

Gebackener Camembert A,C,G,7

an Salatgarnierung, Preiselbeeren und Butters toast

€ 6,80

Käsefliege (panierte Edamerschnitzel) A,C,G,7

mit Butters toast, an Salatgarnierung und Preiselbeeren

€ 6,80

Currywurst 2,3,4

mit Pommes frites

€ 5,30

Currywurst 2,3,4

mit Salat und Pommes frites

€ 7,80

Winzerschnitte 7,A,C,G

Schinken und Käsescheiben paniert an Salat mit Toast und Remoulade

€ 7,80

Kaiserliche Schnitzel

Zwiebelschnitzel nach Art des Hauses A,C,G

dazu Kroketten, Salat

€ 13,80

Jägerschnitzel oder Rahmschnitzel A,C,G

mit Kroketten, Salat

€ 13,80

Holländer Schnitzel 4,A,C,G

mit Spargel belegt und Käse - Hollandaise überbacken, dazu Kroketten, Salat

€ 13,80

Hawaii Schnitzel A,C,G

mit Ananas belegt und Käse - Hollandaise überbacken, dazu Kroketten, Salat

€ 13,80

Fraktions- Schnitzel A,C,G

mit Schinken, Käse, Zwiebeln und 2 Spiegeleiern dazu Kroketten und Salat

€ 13,80

Pfefferschnitzel 6,2,A,C,G

in leckerer Soße mit grünem Pfeffer und Whisky und dazu Kroketten, Salat

€ 13,80

Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G

mit Petersilienkartoffeln und Salat

€ 12,90

Sissi Schnitzel C,G,4

mit Camembert, Birne und Preiselbeeren überbacken, dazu Kroketten und Salat

€ 13,80

Böhmerwald Schnitzel A,C,G,3

In deftiger Speck Rahmsoße, mit Semmelknödel und Salat

€ 13,80

Sonntag, Montag, Donnerstag ab 17.00Uhr ist Schnitzeltag! An den Tagen mit „O“ kosten die Schnitzel nur € 10,-
Außer an Feiertagen!

Für eine Portion Extra Soße ihrer Wahl wird je Portion € 2,- Aufpreis in Rechnung gestellt!

Aus der Pfanne oder Ofen und vom Grill

Gronauer Flössersteak^{C,2,3,4}

Schweinesteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
€ 12,90

Salzburger Spätzlepfanne^{A,C,G}

Gebratene Spätzle mit frischen Pilzen, Zwiebeln Alpenkäse und Filetspitzen,
dazu Salat
€ 14,90

Rindersteak vom Grill oder Pfeffersteak^{A,C,G,2}

mit Röstis und Kräuterbutter oder Pfeffersoße, dazu Salat
€ 20,90

Pfifferling Gschmankerl^{6,A,G,L}

Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahm mit Pfifferlingen, dazu Spätzle, Salat
€ 15,90

Hofburgpfandl^{6,A,G,L}

Schweinemedallions an Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Salat
€ 15,90

Pfifferlingschnitzel^{6,A,G,L}

Paniertes Schnitzel mit Speckpfifferlingen an Kartoffelrösti
€ 16,90

Hausgemachte Rinderroulade

an Kartoffeln und dazu Rotkohl
€ 14,80

Rahmschwammerl

(frische Pilze) in Rahmsoße mit Semmelknödel und Salat
€ 13,80

Gebratene 1/2 Ente

auf Orangensoße, an Kroketten und Rotkohl
€ 15,80

Für Beilagenänderung auf Bratkartoffeln oder Spätzle berechnen wir einen Aufpreis von € 2,-
(Portion Ketchup oder Mayonnaise €-,50ct)

1)mit Farbstoff
2)mit Geschmacksverstärker
3) mit Phosphat
4)mit Antioxidationsmittel
5) Geschwefelt

6)mit Alkohol
7)mit Milcheiweiß
8)mit Süßungsmittel
9)Gewachst
10)Koffeinhaltig

C mit Eier
D mit Fisch

A mit Gluten
B mit Krebstierfleisch
I mit Sellerie
J mit Senf
K mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen
F mit Soja
G mit Milch

H mit Schalenfrüchten
L mit Schwefeldioxid und Sulfide
M mit Lupinen
N mit Weichtieren

Unsere Süßen und hausgemachten Versuchungen.....

2 Österreichische Eispalatschinken A,C,G
*dünner Pfannenkuchen mit Eisfüllung,
fein garniert*
€ 6,80

2 Palatschinken (dünne Pfannenkuchen) A,C,G
gefüllt mit

Marillenmarmelade oder Schokolade
€ 4,80

Eierlikörbecher 6
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne C,G,A
€ 5,50

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 4,- C,G,A

Coup Danmark
Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne C,G,A
€ 5,50

Kaiserschmarren mit Rosinen
und Kompott 6,C,G,A
€ 7,80
Portion Schlagsahne €-80ct

Apfelringe im Bierteig gebacken
mit Vanilleeis und Zimtzucker
€ 6,80