

Aperitif:

Glas Haus Österreich Rieslingsekt pur oder mit Orangensaft o	3,40
Weißer Spritzer mit Weichselsirup und Zitrone á la Isabella o	3,00
Glas Sekt mit Aperol, Glas Campari Orange oder mit Soda o	4,20

Vorspeisen, Salatiges:

Sie können alle Salate als Vorspeise „/“oder Hauptspeise bestellen!

Bunter Blattsalatteller

mit gebratenen Putenstreifen und Joghurtdressing CFGLO	9,30/ 11,60
mit gebackenem Schafkäse, Oliven und Olivenöldressing ACGLMO	9,30/ 11,60
mit Garnelen in Erdäpfelkruste, Himbeer-Mangodressing und Chilidip CLMO	9,90/ 12,10

Carpaccio vom Donauland Rind AGLO mit Rucola, italienischem Granakäse, Oliven-Zitronenölmarinade und Toast	11,40/ 14,90
---	--------------

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindssuppe L mit hausgemachten Leberknödel ACF, Vollkornfrittaten ACG (die schmecken genauso gut wie normale, sind aber viel gesünder), Backerbsen ACG	4,90
Feuersbrunner Erdäpfelrahmsuppe mit Speck und Zwiebel FGL	5,90

Vom Tullnerfelder Schwein:

Klassischer Schweinsbraten vom Schopf mit Knödel und gem. Salat CGMO	14,20
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat ACFGMO	13,40
Medaillons vom Schweinsfilet natur gebraten in feiner Champignon- Oberssoße mit Erdäpfelkroketten und Gartengemüse ACG	18,30
Gegrilltes Schweinskotelette mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter G	14,20
Schweizer Kotelette mit Speck und Käse gegrillt, mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat CGMO	17,20
Hausspieß Schweinslungenbraten mit Speck und Zwiebel am Spieß gegrillt, mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter GM	18,30
Berner Würstel mit Pommes Frites und Salatgarnierung GMO	10,90
Cevapcici mit Pommes Frites und Salatgarnierung MO	10,90



Rind, Schwein, Eier, Erdäpfel, Waldviertler Karpfen, Milchprodukte, Wildpret und Hühner beziehen wir ausschließlich aus der Genuss-Region Österreich. Näheres erfahren sie auf dem Infoblatt am Beginn dieser Speisekarte.