

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 4,50
ACGO

Schokotarte, "Aperol" Melone
hausgemachte Eierlikörcreme 7,50
ACGHO

Gerne stellen wir Ihnen für ihre mitgebrachten
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

WEINE GLASWEISE

2017 Welschriesling "Hofsatz" 1/8 3,80
WG Liegenfeld, Donnerskirchen

2017 Gelber Muskateller 1/8 4,30
WG Haiden, Oggau

2016 Chardonnay 1/8 4,50
WG Nehrer, Eisenstadt

2016 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50
WG Angerer, Lengendorf

2016 Zweigelt 1/8 3,90
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Cuvee "CARPO" 1/8 4,80
WG Tesch, Neckenmarkt

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40
WG Gager, Deutschkreutz

2015 Muskat/Welsch "Spätlese" 1/16 2,90
WG Kirchknopf, Kleinhöflein

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen,

FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag
von 9.00 bis 11.00
"Typisch Jeitler"

ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus,
marinierte Eierschwammerl,
gebrannte Eiercreme 12,80
ACGHLO

Hausgeräuchertes Lachsfilet,
mit Frühlingskräutern gebeiztes
Zanderfilet, Mangorelish,
Avocadoschaumröllchen, 13,50
DGHOP

Mousse und Sülze von Steinpilzen,
angeräucherter Kalbsrücken,
Schnittlauchsaucе,
Erdäpfelvinaigrette 12,50
ACGHO

Gedeck € 2,90 (nur Tischweise möglich)

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,50
Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90
ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 3,90
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,
Frittaten)
ACGLO

HAUPTSPEISEN

Eierschwammerlsauce, gebratene Knödelscheiben ACGLO	15,50
Gebackenes Zanderfilet Sc Tatare, Petersilkkartoffeln ACDGHLMO	15,50
Faschierte Laibchen, Speckerbsen, Erdäpfelstampf ACGLMO	12,80
Gebackene Grammel- und Fleischknödel auf Paprika-Mangokraut ACGHLMO	11,50
Geschmorte Short Ribs, Selleriecreme, sautierte Steinpilze, Sc Madeira AGLO	16,50
Schweinsschnitzerl im Schweineschmalz gebacken ACG	8,80
Cordon Bleu ACGLO	10,80
Gekochter Tafelspitz, Semmelkren, Apfelkren, Schnittlauchsauc, Rösti ACGHLO	15,80

BEILAGEN

Gabelkraut LO	2,10
Reis	2,10
Hauspommes	3,90
Gemischter Salat GMO	3,50

LIEBE GÄSTE

Leider können wir keine Kartenzahlung
akzeptieren.

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch,
E Erdnuß, F Soja, G Milch, Lactose, H Schalenfrüchte,
L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfit, P Lupinen,
R Weichtiere

MENÜ

"Unser" gerolltes Carpaccio vom Rinderfilet, Wachtelspiegelei, Erdäpfelkuchen CGHO 13,50 +++ Kräftige Fischsuppe, Frittatenroulade ACGDO 4,90 +++ Mittelstück vom Zander, Kohlrabi, Purple Hazekarotte, Sauerrahm-Kümmelnage, Erdäpfelstampf ADGHLO 19,80 oder Kalbsrahmbeuscherl, gebratenes Brezenknödel, Kalbsbries ACGHLMO 14,50 +++ Zerlei vom heimischen Reh, Topinambur, Pfefferkirschen, Senfkohl, Kakaojus AGHLO 22,00 +++ Tonkabohnen - Sauerrahmmousse, marinierte Kirschen, Kürbiskernkrokant GHO 7,50
--

5gängig 53,-
4gängig 43,-