

ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus, marinierte Eierschwammerl, gebrannte Eiercreme	12,80
ACGHLO	
Angeräuchertes Saiblingsfilet, Karfiolcreme, Pfirsichmark, Kürbiskernöl	13,50
DGHOP	
Gelierte Beinschinkenterrine, gebackenes Ei, Erdäpfelkas, Kremsauce	10,80
ACGHO	

SUPPEN

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

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Zanderfilet
Sc Tatare, Petersilkkartoffeln 15,50
ACDGHLMO

Eierschwammerlsauce,
Nudelterrinen 14,80
ACGLMO

Kalbsrahmbeuscherl,
gebratene Brezenknödeln 14,50
ACGHLMO

Short rib und Rindsschulterscherz
(36Std geschmort),
Selleriepüree, Rotweinschalotten 15,50
ACGLO

Schweinschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,80
ACG

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,
Semmelkren, Apfelkren,
Schnittlauchsaucen, Rösti 15,80
ACGHLO

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 Sulfite, P Lupinen,
R Weichtiere

MENÜ

Gebratene Entenleberterrinen,
-brüstchen, Briochecreme,
Zwergorangen

CGHO

13,50

Kräftige Fischsuppe,
Frittatenroulade ACGDO
4,90

Mittelstück vom Zander,
Paprika-Marillenkraut,
Schupfnudeln

ADGHLO

19,80

Zerlei vom heimischen Reh,
Topinambur,
Pfefferkirschen, Kakaojus

AGHLO

22,00

Tonkabohnen Cremeschnitte,
marinierte Kirschen, Kürbiskernkrokant

GHO

7,50

5gängig 53,-

4gängig 43,-

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 4,50
ACGO

Schokotarte, "Aperol" Melone
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 3,90
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, Lengenfeld

2016 Zweigelt 1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Cuvee "CARPO" 1/8 5,10
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"