

ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus,
gebackene Kapernbeeren,
gebrannte Eiercreme 12,80
ACGHLO

SUPPEN

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

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

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Zanderfilet,
Sc Tatare, Petersilkkartoffeln 15,50
ACDGHLMO

Grammelknödel, gebackene Blunzen,
Paprika - Marillenkraut 12,50
ACGLO

Faschierte Laibchen, Fisolengulasch,
Schupfnudeln 13,50
ACGLO

Gefüllter Ochsenfleisch, Selleriepüree,
Rotweinschalotten 16,80
AGHLO

Schweinsschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,80
ACG

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,
Semmelkren, Apfelkren,
Schnittlauchsauc, 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

Geräuchertes Lachsforellenfilet,
mariniertes Zanderfilet,
Glasnudeln, Pfirsichmark

12,50

DGHOP

Eierschwammerlterrine,
Hühnerbrüstchen, Schnittlauchsauce,
Radieschen

CGHO

13,50

Petersilcremesuppe,
Kalbswangerl, Sommertrüffel

GO

5,90

2erlei vom Junglamm

(rosa gebraten mit Kichererbsen,
Melanzani, Schmortomaten, Gewürzcreme

in Butterschmalz gebacken
auf Eierschwammerl-Erdäpfelsalat)

AGHLO

22,00

Weißer Schokotarte, Himbeeren,
IPSA Olivenöl

GHO

7,50

5gängig 53,-

4gängig 43,-

VEGETARISCHES MENÜ

Gebrannte Frischkäsecreme,
Ofentomaten, Melanzanitatare

GHO

11,50

Petersilcremesuppe, Sommertrüffel

GO

5,90

Fisolengulasch, pochiertes Ei,
Schupfnudeln

ACGHO

11,50

Marillenauflauf, Marillenröster

ACGO

7,50

4gängig 33,-

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 4,50
ACGO

Marillenauflauf, Marillenröster 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 1/8 3,90
WG Liegenfeld, Donnerskirchen

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

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"