

ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus, eingelegte Steinpilze, gebrannte Eiercreme ACGHLO	12,80
Faschierte Rehlaibchen, Erdäpfelsalat, Sc. Cumberland ACGHLO	8,80

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Frittaten	3,50
Rindsuppe mit geb. Leberknödel ACGLO	3,90
HOCHZEITSSUPPE (geb. Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten) ACGLO	3,90
Kürbiscremesuppe, Speckzwetschke, Kürbiskernöl GHO	5,20

HAUPTSPEISEN

Gebackener Kalbskopf,
Mayonaisesalat 13,50
ACGHLMO

Geschnetzeltes Rinderfilet,
Erdäpfelcreme, Kohlsprossen,
Herbsttrüffel 18,50
ACGLO

Kalbsbeuscherl, Brezenknödel 13,50
ACGHLO

Kalbsgulasch mit Nockerl 14,50
ACGHLO

Schweinsschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,80
ACG

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,
Semmelkren, Apfelkren,
Schnittlauchsaucе, 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

Rilette und Filet vom Seesaibling,
kalte Fenchelsuppe,
Kürbis - Orangenchutney DGHO

12,80

Gänselebertorte, Mohn, Pfirsich, ACGHO

14,50

Kürbiscremesuppe,
Speckzwetschke,
Kürbiskernöl GHO

5,20

oder

Topinambur, Herbsttrüffel,
Kalbskopf GHO

14,50

Entenbrüstchen,
Briochecreme, Zwetschkenrotkraut
und
Entenbratwurstgröstl, Orangensenf ACGHMO

22,50

Schoko - Kürbislasagne ACGO

7,50

5gängig 54,-

4gängig 44,-

MENÜ VEGI

Frischkäseparfait, eingelegte Datteln,
Paprikaconfit ACGHO

12,50

Kürbiscremesuppe GHO

5,20

Süßkartoffelroulade, Linsencurry ACGHNO

12,50

Warme Topfenpastete, Himbeeren ACGO

7,50

4gängig 35,-

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
ACGO

Zwetschkenknödel, - röster 7,90
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 Riegelnegg, Gamlitz

2017 Gelber Muskateller 1/8 4,30
WG Pongratz, Gamlitz

2017 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50
WG Angerer, Lengenfeld

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

2015 Cuvee "Georg" 1/8 5,10
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40
WG Haiden, Neusiedl/See

2015 Riesling "Beerenauslese" 1/16 2,90
WG Leitner, Gols

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"