

# Traditionelle Wirtshausgerichte

<b>Kräftige Rindsuppe</b> L)	3,40	
<i>mit hausgemachten Frittaten A, C, G</i>		
<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> A,C,L,O	8,40	
<i>mit Basmatireis, kleinem Salat und Sweet Chilisauce</i>		
<b>Handgemachte Eierschwammerlravioli</b> A,C,G,O	8,70	
<i>mit Basilikumpesto, frischem Parmesan und Rucolasalat</i>		
<b>Bunter Sommersalat</b> A,C,N,O	9,80	
<i>mit knusprigem Kärntner Maishendl und Sesam dazu Joghurt- Kräuterdip</i>		
<b>Gebackenes Schweinsschnitzel</b> A, C, M, O	10,50	
<i>mit Erdäpfel- Kressesalat und Preiselbeeren</i>		
<b>Gebratene (G, O) oder gebackene (A, C, G, O) Putenbruststreifen</b>	10,10	
<i>auf großem Salatteller und Kräuterjoghurt</i>		
<i>dazu empfehlen wir knuspriges Knoblauchbrot A, G</i>		2,30
<b>Geröstete Rinderleber</b> A,O	8,90	
<i>vom Grubbauern in Brunnhof, mit Majoransaftl, gedämpftem Reis und Erdäpfel</i>		
<b>Hendl- Cordonbleu</b> A,C,G,H,O	11,60	
<i>gefüllt mit San Danielle Schinken, Mozzarella und Basilikum</i>		
<i>dazu Petersilienerdäpfel, kleiner Salat und Preiselbeeren</i>		
<b>Gebratene Haiderhofner Lachsforelle</b> A,G,O	12,80	
<i>mit jungen Erbsenrisotto, Safransauce, und Parmesan chips</i>		

## Zum Nachtisch

<b>Handgemachter Topfenstrudel</b> A, C, G	4,10
<i>mit Schlagobers 4,60 mit Vanillesauce 5,10</i>	
<b>Parfait vom Waldviertler Graumohn</b> C,G,O	5,50
<i>mit Sauerkirschragout und Schlagobers</i>	
<b>Klassischer Wiener Eiskaffee</b> G)	4,80
<i>mit Schlagobers und Hippen</i>	

### Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.