

Traditionelle Wirtshausgerichte

Kräftige Rindsuppe L)	3,40
<i>mit hausgemachten Frittaten A, C, G</i>	
Bunter Sommersalat A,0	10,40
<i>mit gerösteten Eierschwammerl und knusprigen Weißbrotwürfeln</i>	
Gegrillter griechischer Schafkäse A,G,0	8,80
<i>auf knusprigem Brot mit Ajjar, Tzatziki, Oliven und kleinem Salat</i>	
Handgemachte Eierschwammerlravioli A,C,G,0	8,70
<i>mit Basilikumpesto, frischem Parmesan und Rucolasalat</i>	
Gebackenes Schweinsschnitzel A, C, M, 0	10,50
<i>mit Erdäpfel- Kressesalat und Preiselbeeren</i>	
Gebratene (G, 0) oder gebackene (A, C, G, 0) Putenbruststreifen	10,10
<i>auf großem Salatteller und Kräuterjoghurt</i>	
<i>dazu empfehlen wir knuspriges Knoblauchbrot</i> A, G	2,30
Hendl- Cordonbleu A,C,G,H,0	11,60
<i>gefüllt mit San Danielle Schinken, Mozzarella und Basilikum</i>	
<i>dazu Basmatireis, kleiner Salat und Preiselbeeren</i>	
Gekochtes Hüferschwanzl vom österr. Jungstier A,G,L	10,90
<i>mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Suppenkarotten</i>	

Zum Nachtisch

Handgemachter Topfenstrudel A, C, G	4,10
<i>mit Schlagobers 4,60 mit Vanillesauce 5,10</i>	
Klassischer Wiener Eiskaffee 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.