

# Speisekarte

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
und von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Nachmittags und ab 21:00 Uhr bestellen Sie bitte aus der Brotzeitkarte

## Vorspeisen

### Gebratener Ziegenkäse

Honig Walnusskruste | Kürbischutney | Blattsalat <sup>A, G, H, L</sup>

€ 15

### Feine Bandnudeln

Weißer Trüffelrahmsauce | Kresse <sup>A, C, G, L</sup>

€ 16

### Halbes Dutzend Weinbergschnecken

Knoblauch-Kräuterbutter | Weißbrot <sup>A, C, G, L</sup>

€ 16

## Suppen

### Rinder-Bouillon

dreierlei Einlagen <sup>A, C, F, G, L</sup>

€ 7

### Kürbissuppe

Chili-Croutons | Kernöl <sup>A, C, G, L</sup>

€ 8

### Pikante Gulaschsuppe <sup>F, L</sup>

€ 8

### Suppentopf "Unterwirt"

für den großen Hunger – oder für Zwei <sup>A, C, F, G, L</sup>

€ 15

A = glutenhaltiges Getreide Weizen, A1 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,  
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, Laktose, H = Schalenfrüchte Nüsse, H1 = Mandeln,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

## Kalte Gerichte

### Feldsalat

Speck | Croutons | Tomaten-Knoblauchsauce <sup>A, G, H, O</sup>

€ 12

### Rote Beete - Carpaccio

Schafskäse | Nussvinaigrette <sup>G, H</sup>

€ 14

### Büffelmozzarella

marinierte Tomaten | Pesto | Parmaschinken <sup>G</sup>

€ 15

### Rindertatar angemacht

Avocado | Knoblauchsauce | Mango-Chutney | Toast <sup>A, C, G</sup>

€ 17

### Räucherlachs

Meerrettich-Preiselbeersahne | Senfdillsauce | Salatgarnitur <sup>A, G</sup>

€ 17

### Heimisches Räucherforellenfilet

eingelegtes Gemüse | Sahnemeerrettich | Rösti <sup>A, C</sup>

€ 17

### Roastbeef

eingelegte Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salatgarnitur <sup>G</sup>

€ 21

A = glutenhaltiges Getreide Weizen, A1 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,  
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, Laktose, H = Schalenfrüchte Nüsse, H1 = Mandeln,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

## Hauptgerichte

### **Schnitzel „Wiener Art“ aus artgerechter Schweinehaltung**

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln <sup>A, C, G</sup>

€ 17

### **Knuspriger Schweinebraten vom Wammerl aus artgerechter Haltung**

Rotkraut | Serviettenknödel <sup>A, C, F, G, L</sup>

€ 18

### **Wiener Backhendl aus artgerechter Haltung**

süße Chilisauce | Salatteller <sup>A, C, G, L, M</sup>

€ 20

### **Geschmortes Ochsenbackerl**

Ofengemüse | Polenta <sup>F, G, L, M</sup>

€ 20

### **Tafelspitz**

Rahmwirsing | Meerrettich | Röstkartoffeln <sup>A, G, L, O</sup>

€ 21

### **Rinderfiletspitzen**

Pfefferrahmsauce | Gemüse | Rösti <sup>A, G, L, O</sup>

€ 29

### **Zwiebelrostbraten**

Speckbohnen | Topfenspätzle <sup>A, C, F, G, L, M</sup>

€ 30

### **Rumpsteak (200 gr.)**

Cafè de Paris Butter | Tomatenmarmelade | Spinat |

Kürbis | Kartoffelgratin <sup>F, G, L, M</sup>

€ 32

A = glutenhaltiges Getreide Weizen, A1 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,  
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, Laktose, H = Schalenfrüchte Nüsse, H1 = Mandeln,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

## Vegetarische Gerichte

### Spinatknödel

Rieslingcreme | Tomaten | Champignons | Bergkäse <sup>A, C, G, L</sup>

€ 13

### Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch <sup>A, C, G</sup>

€ 15

### Linsen-Bolognese-Lasagne

Käse | Salat <sup>A, C, G, L, M</sup>

€ 15

## Fisch

### St. Petersfischfilet in Knusperpanade

Sauce Remoulade | Kartoffel-Gurkensalat <sup>A, C, G, L, M</sup>

€ 20

### Seesaiblingsfilet

Rahmkohlrabi | Champignons | Tomaten | Kartoffelnocken <sup>A, C, G, L</sup>

€ 26

## Süßspeise

### Kaiserschmarrn

Apfelmus <sup>A, C, G</sup>

€ 17

A = glutenhaltiges Getreide Weizen, A1 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,  
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, Laktose, H = Schalenfrüchte Nüsse, H1 = Mandeln,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

## Dessert

### Warmer Apfelstrudel

Vanillesauce <sup>A, C, G</sup>

€ 8

### Windbeutel

Vanilleeis<sup>(1)</sup> | Sahne | Vanillesauce

zur Auswahl... Himbeer- | Kirsch- | Erdbeer- | Heidelbeercocktail <sup>A, C, G</sup>

€ 9

### Gefüllter Eisknödel

Schokolade | Beeren <sup>C, G</sup>

€ 9

### Gebackene Apfelringe

Zimtzucker | Vanilleeis <sup>A, C, G</sup>

€ 9

### Schokoladenmousse

Quitte | Sorbet | Crumble <sup>A, C, G</sup>

€ 11

### Dreierlei Sorbet

marinierte Beeren

€ 11

### Palatschinken

Schokoladensauce | Vanilleeis <sup>A, C, G</sup>

€ 11

### Crème Brûlée

Schoko-Brownie <sup>A, C, G</sup>

€ 12

### Brillat Savarin Käse

Zwetschgen-Chutney | Hutzelnbrot <sup>A, C, G</sup>

€ 13

## Eis

### Gemischtes Eis | Sahne

zur Auswahl... Himbeer-Kirsch-Erdbeer-Heidelbeercocktail <sup>A, C, G</sup>

€ 8

### Vanilleeis

Heiße Himbeeren <sup>(1) A, C, G</sup>

€ 9

### Walnusseis

Eierlikör <sup>A, C, G</sup>

€ 9

A = glutenhaltiges Getreide Weizen, A1 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,  
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, Laktose, H = Schalenfrüchte Nüsse, H1 = Mandeln,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere  
Liste der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

