

### **Aperitif**

Prosecco 0,1 l 4,50	Prosecco mit Holunderblütensirup 4,80
Martini Bianco oder Rosato 4,40	Campari Soda oder Orange 4,40
Blue Gin, Österreich (4 cl) 5,90	Fevertree Tonic Water 3,20
Bombay Sapphire, England (4 cl) 4,90	Schweppes Tonic Water 2,70
Negroni (Campari, Gin & Martini Rosso) 7,90	

### **Vorspeisen**

Klare Rindersuppe mit Flädle oder Leberspätzle  
3,90

Gemischter Salat nach Jahreszeit  
5,20

### **Für Zwischendurch**

Wurstsalat 5,30	Lumpensalat 7,60	Schinken-Käse-Toast 3,80
--------------------	---------------------	-----------------------------

garniert mit jahreszeitlichen Salaten +€ 2,90

### **Ohne Fleisch**

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Kartoffelsalat  
12,50

Hausgemachte Rösti, Spinat und Spiegelei  
9,90

## Vom Grill

serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Teufelssauce

Rinderfilet* (220gr.) 26,50	Grillteller (Hühner-, Schweine*- und Rinderfilet*, Würstle und Speck) 15,20
Schweinerückensteak* (220gr.) 14,80	

Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust  
Speck, Parmesan & Croûtons  
11,90

### Klassiker der österreichischen Küche

Schnitzel Wiener Art vom Schwein **oder** Huhn  
mit jahreszeitlichem Salat **oder** Pommes Frites  
12,90

Backhendl (Brust & Keule) mit Kartoffelsalat  
13,80

Hühnerbrust in Kürbiskernpanier mit Kartoffel-Blattsalat  
12,90

Cordon Bleu mit jahreszeitlichem Salat  
15,20

Meindl-Töpfle  
Schweinefilet\* an Pilzsauce und hausgemachten Spätzle  
14,90

Kalbsleber mit Rösti  
17,50

Stroganoff vom Rinderfilet  
Sauerrahm & Spätzle  
17,90

Gemischtes Gemüse nach Saison  
3,80

**Unsere Gerichte sind auch in Klein erhältlich!**

**\*Falls nicht anders gewünscht, braten wir  
Schweine- und Rindfleisch rosa.**