

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

Risotto nach Jahreszeit
12,90

Vom Grill

serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Teufelssauce

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

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-Töpfele
Schweinefilet* an Pilzsauce und hausgemachten Spätzle
14,90

Kalbsleber mit Rösti
17,50

Gemischtes Gemüse nach Saison
3,80

Unsere Gerichte sind auch in Klein erhältlich!

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