

## Aperitif

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

## Vorspeisen

Hausgemachte Rindersuppe mit Flädle, Leberspätzle oder  
gebackenem Grießknödel  
4,20

Gemischter Salat nach Jahreszeit  
5,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons & Speckstreifen  
8,40

## Für Zwischendurch

Wurstsalat  
5,50

Lumpensalat  
7,80

Schinken-Käse-Toast  
4,00

garniert mit jahreszeitlichen Salaten +€ 3,80

## Ohne Fleisch

Käsespätzle mit Röstzwiebel & Kartoffelsalat  
12,80

Pilze à la Crème mit Serviettenknödel  
13,50

## Meindl Klassiker

Meindl-Töpfle  
Schweinefilet\* an Pilzsauce & hausgemachten Spätzle  
16,50

Grillteller mit Pommes frites, Kräuterbutter und Teufelssauce  
(Hühner-, Schweine\*- und Rinderfilet\*, Würstle und Speck)  
16,90

Geröstete Kalbsleber  
mit Rösti 17,80  
mit Reis 16,80

Hühnerbrust in Kürbiskernpanier  
mit Kartoffel-Blattsalat  
13,50

## Klassiker der österreichischen Küche

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder Huhn  
mit jahreszeitlichem Salat oder Pommes Frites  
13,50

Backhendl mit Kartoffelsalat  
14,20

Cordon Bleu mit jahreszeitlichem Salat  
15,80

Blattsalat mit gegrillter Hühnerbrust  
Speck, Parmesan & Croûtons  
12,50

Gemischtes Gemüse nach Saison  
4,20

Speckbohnen  
4,20

Unsere Gerichte sind auch in Klein erhältlich!  
\*Falls nicht anders gewünscht, braten wir  
Schweine- und Rindfleisch rosa.