

unsere JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

PANNA COTTA vom SCHWARZEN KNOBLAUCH B,G,
Flusskrebse / Erbse / Kerbel 16.50

KANINCHENLEBERTERRINE C,G
Holunder / Erdbeeren / Wiesenkräuter 15.90

CREMESUPPE vom GELBEN PAPRIKA A,C,G
pikantes WAN-TAN Tascherl 7.80

~~~~~

**WILD-GERMKNÖDEL** A,G,L,O  
*Mohn, Orangenbutter, Chicorée* 13.50

**TAGLIATELLE** A,D,G,L Vorsp. 19.80  
*Sommertrüffel / Salatherz / Eigelb* Hauptsp. 25.80

~~~~~

SEEFORLELLEFILET A,G,L,O
Kräuterpüree / Ribisel / Buttermilch / Sprossen 29.90

WILDSCHWEINRÜCKEN A,C,G,L,O
Trüffelpolenta / Eierschwammerl / Junglauch 33.60

MAISHENDLKEULE A,L,O
Safranrisotto / Pack Choi / Tapenade 24.20

rosa gebratener **KALBSTAFELSPITZ** A,C,L,O,G
Semmelkrenauflauf / Sommergemüse / Senfsauce 28.40

gefüllter **PAPRIKA** *(Vegetarisch)* A,G,L,O
Perlgraupe / Paradeiser / Räucherschafskäsesauce / Brunnenkresse 18.90

~~~~~

**KIRSCH / SCHOKOLADE / HASELNUSS** A,C,G,H 10.50

*gebrochene* **PAVLOVA** A,C,H  
*Rose / Papaya / Pistazie* 10.50

## unsere KLASSIKER

### der Geschmack der Wirtshauskultur

---

|                                                                                               |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G<br>Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar               | Vorspeise 18.20<br>Hauptspeise 22.20 |
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln | 6.20                                 |
| paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                              | 8.90                                 |
| <b>GRAMMELKNÖDEL</b><br>Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn                        | Vorspeise 10.50<br>Hauptspeise 16.50 |

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M	
- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE	17.20
- WILDSCHNITZEL / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)	22.90
- ½ BACKHENDL	17.90
- CORDON BLEU / kaltgerührte Preiselbeeren	18.90
rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN A,L,O knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl Beiried o. Rib-Eye	25.90
GULASCH vom WEIDERIND L,A, Serviettenknödel / Essiggemüse	14.60

aus unserem DRY AGEDSCHRANK

der Pure Fleischgeschmack

RIB EYE von der KALBIN mit klassischen Fettauge / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	47.80
BEIRIED von der KALBIN gut marmoriert / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	47.80
RINDSFILET von der KALBIN klassisch (250g)	44.50

dazu servieren wir Grillgemüse / Steakpommes / Jus / Cafe de Paris
A,G,M,O

MEHL SPEISEN - KLASSIKER

dafür ist immer Platz

2 Stk. ERDBEER-MOHN-KNÖDEL <small>A,C,G</small> Honig-Milch-Eis / Butterbrösel	10.50
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade <small>G,A,C</small>	6.-
SOMLOER NOCKERL <small>G,A,C,H,O</small> Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	7.60
3erlei SORBETS <small>A,C</small> Knusperhippe / Früchte / Baiser	7.20
gerührter WIENER EISKAFFEE <small>A,C,G,H,O</small> Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.40
HEIßE LIEBE <small>A,C,G,O</small> Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	7.60

KÄSE

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu <small>G,O,H</small> Chutney / Gelee	15.90
---	-------

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

2022 Illmützer Spätlese	Angerhof Tschida / Illmütz	6.-
2017 Trockenbeerenauslese Sämling 88	Adrian / Apetlon	6.-

unsere Heißgetränke

Bio Kaffee & TEE von Julius Meinl

großer Brauner <small>G, o. Mokka</small>	4.20	kleiner Brauner <small>G o. Mokka</small>	3.-
Melange <small>G, o. Verlängerter</small>	3.70	Espresso Macchiato <small>G,</small>	3.-
Cappuccino <small>G</small>	4.-	Latte Macchiato <small>G,</small>	4.60
heiße Schokolade <small>G</small>	3.90		
Tee mit Zitrone	3.80	Tee mit Rum	5.90