



Aus dem Suppentopf

Würzige Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroutons 4,80 (A,G,L)

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 4,50 (L,A,C,G,)

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel 4,50 (L,A,C,G)

Vegetarische Köstlichkeiten

Gemüsereigen mit Schnittlauchdip 10,80 (A,C,G,L)

Spinatpalatschinke mit Tomatensauce 8,80 (A,C,L,G)

Altwiener Eiernockerln mit Salatteller vom Buffet 9,50 (A,C,L)

Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar und Preiselbeeren 10,80 (A,C,G,L)

Spezialitäten von heimischen Fischen

Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Rosmarin-Erdäpfeln 18,80 (A,D,L)

Gebackener Zander in Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfel 18,80 (A,C,D,G,L)

Zanderfilet „Mediterran“ (250g) mit Knoblauchbutter und Grillgemüse 21,50 (D,L,G)

Zartes vom Huhn

Gebackenes Hähnerschnitzel mit Beilage 13,50 (A,C,G)

Saftig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter Beilage 15,50 (A,G,L)

Schmankerln vom Tullnerfeldschwein

Grillsymphonie (Schweinsrose, Schweinsfilet, Hüftsteak, Hühnerfilet) mit Knoblauchbutter, Rosmarinerdäpfeln und jungem Kräutergemüse 22,00 (L)

Gebackenes Schweins Schnitzel mit Beilage 12,50 (A,C,G)

Steirisches Cordon Bleu, mit Speck, Champignon, Kürbiskernen und Butterreis 16,00 (A,C,G,L)

Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel 14,50 (A,C,G,L)