



## Aus dem Suppentopf

Würzige **Knoblauchcremesuppe** mit Weißbrotroutons 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 **Hühnerschnitzel** 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)