

## Hauptspeisen

### Mains

<b>ACGLM</b>	Hausspezialität — gebratene Surstelze mit Krautsalat und Kräuterknödel *	1 Person / 3-4 Pers.
	Our speciality — 16hrs slow roasted pork knuckle with cabbage and herbed bread dumplings *	13,50 / 31,90
<b>ACGLO</b>	Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	veal / pork
	Wiener Schnitzel of veal/pork with potato salad and cranberry jam	17,50 / 11,90
<b>AGLMO</b>	Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelspalten *	15,40
	Seared beef roast with onion sauce and potatoe wedges *	
<b>ACGLM</b>	Backhendelstreifen auf gemischtem Salat	11,90
	Crumbed stripes of chicken with mixed salad	
<b>ACGFLM</b>	Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce*	15,90
	Traditional Viennese boiled beef and roast potatoes with apple-horseradish relish, chive sauce*	

*Empfehlung / Our chef's recommendation:*  
*Cremespinat / creamy spinach - Portion 3,50 €*

*Tagesgericht?*  
*Ask about*  
*daily specials!*

## Desserts

### Desserts

<b>ACGO</b>	Rahmschmarrn mit Zwetschkenröster *	1 Port. + 1
	Fluffy pancakes with stewed plums *	5,90 + 4,50
<b>ACG</b>	Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,30
	Apple strudel with vanilla sauce	
<b>ACGO</b>	Schokosoufflé mit Marillenkompott und Schokoladensauce *	1 Stk. + 1 Stk.
	Soufflé and sauce of chocolate with apricot compote *	3,50 + 1,40
<b>ACHM</b>	Käseteller und 2 Stk. Gebäck	7,90
	Cheese plate with 2 pieces of bread	

<b>ACGHO</b>	<b>Keller Wahnsinn</b> – Kuchen, Marille, Karamell, Vanilleeis	5,90
	Cellar vault madness – fudge, apricot, caramel, vanilla ice cream	

## Süßwein

### Dessert wine

Spätlese 2016	1/16 / 0,75	3,90 / 29,-	<b>O</b>
Tschida Angerhof, Illmitz/Burgenland			

\* **glutenfrei erhältlich / \*gluten free on demand**

\*\* **vegetarische Option / \*\*vegetarian option**