

**Aperitif**

Hollersekt (Hollerblütensaft mit Sekt)	3,50
Sekt, Sekt Orange	3,50
Prosecco	3,10
Prosecco Aperol	3,30
Spritzer Weiss Aperol	3,50
Campari Soda	3,00
Campari Orange	3,50
Martini Bianco, Dry	2,80
Sherry	2,80

**Kalte Vorspeisen**

<b>Mozarella &amp; Tomaten</b> , mit Kräuterpesto mariniert	5,70
<b>Rindscarpaccio</b> mit frischem Granakäse bestreut	6,70
<b>Schinken-Spezialitätenplatte</b> mit Essiggemüse, Butter und Schwarzbrot	6,50
<b>Räucherlachs</b> mit Oberskren und Toastscheiben	6,70
ofenwarmes Jourgebäck mit Butter und Kräutertopfen (nur tischweise)	pro Person 2,00

**Suppen**

<b>Cremesuppe des Tages</b>	3,50
<b>Klare Rindsuppe wahlweise mit</b> Leberknödel Fritatten Grießnockerl Fadennudel	2,80
<b>Großer Alt Wiener Suppentopf</b> , Rindfleischeinlage, Nudel, Gemüse, Grießnockerl	5,80

**Salatkompositionen**

Steirischer <b>Backhendlsalat</b> mit Schwarzbrotcroutons, Speckwürfel und Kürbiskernöl	7,50
<b>Blattsalat mit Garnelen</b> und gebratenen Ananasstücke	10,70
<b>im Speckmantel gebratener Schafkäse</b> auf Blattsalat	6,70
<b>Halloumi</b> (Zypriotischer Grillkäse) im Ruccola-Salatbett mit Sesam-Dressing	6,50

## Vegetarische Speisen

<b>Geröstete Knödel</b> mit Knoblauch und Ei	6,00
<b>Penne in Tomatenragout</b> mit frisch geriebenen Grana	6,50
<b>Käsespätzle</b>	6,00
<b>Gebackene Käsevariation</b> , dazu Preiselbeeren	8,70
2 Stück <b>Kärntner Kasnudel</b> im Kräuterbutterschaum	6,50
Aufzahlung Salat	2,50

## Toasts & Langos

<b>Schwarzbrottoast</b>	7,70
Speck, Zwiebel, Spiegelei, Dipsauce und Salatgarnitur	
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	3,20
<b>Haustoast</b>	6,20
Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei, Dipsauce & Salatgarnitur	
hausgemachter mit Blattspinat und Schafkäse gefüllter <b>Langos</b> , dazu Kräutercreme und Salatgarnitur	7,00

## Traditionelles

<b>Gekochtes Schulterstück vom Wienerwaldrind</b>	13,50
im Topf serviert mit Wurzelgemüse, Rösti, Semmelkren	
<b>Gebackene Blutwurst</b> mit Zwiebelsenf	6,00
<b>Spagetti Bolognese</b>	6,00
kleinere Portionen sind gerne möglich Minus 0,70	
<b>Für unsere kleinen Gäste</b> bereiten wir gerne Kinderschnitzerl mit Pommes, Spaghetti Bolognese oder Naturschnitzerl von der Pute mit Reis	5,00

<b>Gebackenes</b>	<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein	8,50
	<b>Puten Schnitzel</b> nach Pariser Art	9,50
	<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein	9,00
	<b>Bauern Cordon Bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignon & Käse	10,00
	<b>Dreierlei Gebackenes</b> Schwein, Pute, Henderl und Dipsauce	9,50
	Aufzahlung Salat	2,50
<b>aus der Pfanne</b>	<b>Putenschnitzerl Natur in Obersauce</b> mit Reis & Gemüse	9,50
	<b>Pikantes Thai Curry von der Hühnerbrust</b> mit Früchtereis	9,90
	<b>Im Rauchspeckmantel gebratene Hühnerbrust,</b> dazu Schupfnudeln und Gemüse	11,90
<b>Fisch</b>	Gebackenes <b>Pangasiusfilet</b> mit Sauce Tartar	7,00
	<b>Gebratener Zander</b> im Knoblauch-Butterschaum, dazu Petersilienkartoffel und kleines Gemüsebouquet	15,50
	<b>Lachsmittelstück</b> mit Kartoffel und Gemüse	14,50
	<b>Buntbarsch in der Knoblauchkruste gratiniert</b> mit Gemüse-Rahm-Spätzle	14,50
<b>Grillspeisen</b>	<b>Grillkotlett</b> mit Pommes frites und kleinem Gemüse	10,20
	<b>Gemischter Grillteller</b> (Schwein, Huhn, Rind), dazu Pommes frites, Dipsauce und Salatgarnitur	11,20
	<b>Wiental Platte</b> reichhaltige Platte für 2 – 3 Personen Gegrilltes und Gebackenes, Reis, Gemüse, Pommes frites, Salat und Saucen	30,00

## Beilagen

Pommes, Bratkartoffel, Gemüse, Kroketten, Reis oder Petersilienkartoffel	2,50
kleiner gemischter Salat	2,50
Salatplatte mit Ei	6,50
Semmel oder Brot	0,80
Spezialgebäck	1,10

## Süße Versuchungen und Schleckereien

<b>Dessertvariation</b>	5,90
<b>Heiße Liebe</b> (Vanilleeis unter heißen Himbeeren)	4,80
hausgemachtes <b>Eisparfait</b> auf Fruchtspiegel	5,20
<b>Caramelleisbecher</b> (Vanilleeis mit Caramelsauce)	4,10
<b>Fruchteisbecher</b>	4,50
<b>gemischtes Eis</b> mit Schlag	3,80
<b>Kindereisbecher</b> pro Kugel 1,-	
<b>Eiskaffee</b>	4,00
<b>Schokolademousse</b> hell & dunkel mit frischen Früchten	5,50
<b>Heidelbeer -Topfenknöderl</b> auf Waldbeerragout	5,50
<b>Topfen-Nougatknödel</b> mit Caramelsauce	5,50
<b>Schokoladepalatschinken</b> mit Schlagobers (2 Stück)	5,20
<b>Marmeladepalatschinken</b> (2 Stück)	4,00
<b>Eispalatschinke</b> mit Schlagobers (1 Stück)	4,20
<b>Mohr im Hemd</b> mit Schlag	5,00
Portion extra Schlagobers	1,00

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass mitgebrachte Desserts nicht erwünscht sind. Für Hochzeitstorten oder Selbstgebackenes, nach Voranmeldung, verrechnen wir 1,50€ Tellergerichte pro Person bei Tisch.