

# Menü's

**Cremesuppe**  
vom Saisogemüse  
mit gerösteten Vollkornbrotwürfel

oder

**Schinkenröllchen**  
auf Blattsalat  
mit knusprigen Erdäpfelscheiben

## MENÜ I 17,90

### 3erlei vom Donauland-Kalb

Brüstl mit feiner Semmelfülle, Braten und gegrilltes Filet  
im Thymiansaft´l mit Natur-Saisongemüse und Butterreis

als Hauptspeise 14,90

oder

## MENÜ II 15,40

### Spargel Cordon bleu

(Spargel in Schinken und Käse umwickelt und gebacken)  
mit Rosmarinerdäpfel und Kräuterrahmdip

als Hauptspeise 12,40

### Schoko-Kirsch-Dessert

mit frischer Minze

## Suppen

<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> und Wurzelgemüse	2,60
<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> und Wurzelgemüse	2,60
<b>Rindsuppe mit Kaspreßtaler</b> und Wurzelgemüse	2,60
<b>Wildbeuschelsuppe</b> mit Majoranknödel	3,60

## Für die Kids:

<b>Goofy</b> Kinderschnitzel mit Pommes frites	4,80
<b>Erdäpfelgnocchi</b> mit Paradeis-Soße	3,90

## Hauptspeisen

<b>Gegrilltes Beiried vom Alpenrind</b>	16,60
Zart rosa mit Pfeffer-Cognac-Soße, dazu Natur-Saisongemüse und Ofenerdäpfel mit Kräuterdip	
<b>Bergsteigerschnitzel</b> – knusprig gebacken	10,80
(mit Speck, Zwiebel und Kräutern) dazu knusprige Erdäpfelspalten und Rahmdip mit frischem Knoblauch	
<b>Cordon bleu von der Pute</b> mit Pommes frites	9,80
<b>Grillkotelette</b> mit Pommes frites und Natur-Saisongemüse	9,80
<b>Gefüllter Gartenpaprika</b>	8,20
mit Paradeis-Basilikum-Soße und Petersilerdäpfel	
<b>Hühnerfilet im Backteig</b>	12,90
(gefüllt mit Mozzarella und Ruccola) dazu Butterreis und Paradeis-Basilikum-Ragout	

<b>Backendlsalat</b>	9,90
Hühnerfiletstreifen gebacken auf großen Salat mit Schnittlauchrahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
<b>Welsfilet – aus NÖ Zucht</b>	15,20
mit Wildkräutersoße, Vollwertspätzle und Natur-Saisongemüse	
<b>Schollenfilet´s gebacken</b>	8,90
mit Petersilerdäpfel und Schnittlauchrahm	
<b>Erdäpfelgnocchi</b>	9,20
mit Paradeis-Basilikum-Soße und Räucherkäse überbacken	

## Dessert

<b>Nussdessert</b>	4,50
Walnussecken mit 1 Kugel Marilleneis, Marillenragout, Schlagobers und Mandelsplitter	
<b>Mohndessert</b>	4,50
Mohneckchen, 1 Kugel Zitroneneis, rotes Kriecherlmus, Schlagobers und Mandelsplitter	

Viele Speisen servieren wir auch in kleinen Portionen

**Salat vom Buffet** pro Teller **3,30**



**TUT GUT-WIRT**  
Prädikats Wirt



Rammersdorf 5  
A-3231 St. Margarethen

**Familie Planer**

+43(0)676/615 48 47  
gasthaus.planer@aon.at  
www.gasthaus-planer.com

## Zutaten für unsere Spezialkarte kommen u.a. von:

**Bäckerei Franz Obrucá KG**, 3383 Hürm 27

Erdäpfel, Zwiebel, Rote Rüben,... **Josef Eichinger**

3464 Hausleiten, Perzendorf 13

Frische Eier **Laschauer Geflügelhof**

Karl Wenninger, 3233 Kilb, Volkersdorf 5

**Bauernbrot, Nussbrot**,... Robert Sieder

3231 St. Margarethen an der Sierning, Unterradl 5

**Reh, Hase, Ente**,..

Jagdgesellschaft St. Margarethen an der Sierning,

**Fleischerei Fritz Ettl**

3200 Obergrafendorf, Hauptplatz 8

**BIO HANSINGER EIS**

Speiseeis aus eigener Erzeugung lactosefrei & vegan,

3233 Kilb, Petersberg 9

Bio-Schafkäse Kräuterrolle, Bio-Schafmischkäse **Melktaler Hofkäserei**,

Familie Enner, 3281 Obendorf an der Melk, Grub 6

**Bio- Gemüse, Andreas Lechner**, 3200 Obergrafendorf, Gasten 12

Donauland Schweinefleisch, Lammfleisch, Rindfleisch

**KASTNER Josef Stebel GesmbH**, 3500 Krems, Weinzierl 98

Karpfen und Regenbogenforelle aus Österreichischen Gewässern

**Metro C & C Österreich GmbH - St. Pölten**

Tullnerfelder Schweinefleisch, Alpenvorland Rindfleisch

**AGM St. Pölten, C & C Abholgroßmarkt GmbH**,

**Pilzzucht – Austernpilze** Monika Kreimel, Loipersdorf 5, 3385 Prinzersdorf

**Welsfilet –Edelfischzucht GmbH** 3140 Pottenbrunn, Schloßallee 15

Spargel aus dem Marchfeld, Speck aus der Hausselch,  
Dirndl aus dem Dirndltal, Kräuter, Blattsalat, verschiedenes Gemüse und Obst  
aus dem Hausgarten sowie Nachbars Garten