

regional & saisonal
ehrlich & frisch

MI / DO / FR - 3 gängige Menü's von 11.00 bis 14.00 Uhr

SA / SO – Menüs wahlweise mit Suppe oder Vorspeise

Suppen

Klare Rindsuppe	2,80
mit Leberknödel und Wurzelgemüse	
Klare Rindsuppe	2,80
mit Frittaten und Wurzelgemüse	
Kalbseinmachsuppe	3,80
mit Majorannockerl und Wurzelgemüse	

Vorspeise

Rohschinken vom Schweinsrücken	7,80
... aus der Hausselch, dazu Oberskren	

Salate vom Buffet

frisch und hausgemacht - pro Portion 3,30
(Samstag, Sonntag und Feiertag ganztägig)

Gerichte vom Kalb
... vom Nachbarbauern Thallauer

„echtes Wiener Schnitzel“

Kalbsschnitzel – knusprig gebacken
mit Petersilerdäpfel

15,90

Kalbsschnitzel „Pariser Art“

(in Mehl & Ei gebacken)
dazu Butterreis und Dirndl-Kricherlmus

16,90

Kalbsschnitzel natur

im Thymiansaft
mit Natur-Saisongemüse und Ur-Roggenreis

15,90

Kalbsbeuschel mit Wurzelgemüse

(handgeschnitten)
dazu Semmelknödel-Kräuterbraten

11,20

...immer Samstag und Sonntag
Ofenfrisch - Kalbsbraten und gefülltes Kalbsbrüstel

Donaulandschwein, Alpenrind,...

Cordon bleu vom Schwein 10,20
knusprig gebacken mit Pommes frites

Bergsteigerschnitzel 11,20
(Schweinefleisch gefüllt mit Speck, Zwiebel und Kräuter)
dazu knusprige Erdäpfelspalten
und Rahmdip mit frischem Knoblauch

Gegrillte Kotelette (von der Karreerose) 10,90
mit Natur-Saisongemüse gebratenen Erdäpfelscheiben

Zwiebelrostbraten 14,80
frisch aus der Pfanne
mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und frischen Knoblauch

Cordon bleu von der Pute 10,20
knusprig gebacken mit Pommes frites

Topfen-Erdäpfel-Schupfnudeln 9,80

in Kräutersoße mit Natur-Saisongemüse
und geriebenen Grankäse

Zucchini „Cordon bleu“ 8,90

Zucchini mit Schinken und Käse gefüllt,
knusprig gebacken, dazu Rosmarinerdäpfel
und Schnittlauchrahm

Gebackene Schollenfilet´s 9,80

in Petersilerdäpfel und Schnittlauchrahm

Welsfilet natur in Olivenöl gebraten 15,60

... aus NÖ-Zucht,
in Wildkräutersoße mit Natur-Saisongemüse und
handgewuzelten Topfen-Erdäpfelschupfnudeln

Karpfenstreifen in der Körndlkruste 14,90

... aus NÖ-Zucht
auf Ur-Roggen-Risotto mit Naturgemüse

Für die Kids & Teens

Goofy – kleines Schnitzerl 5,20
mit Pommes frites

„Cordula“ 4,80
Schupfnudeln
in **GRÜNER** Soße (Wildkräuter)

Hausgemachte Mehlspeisen

„Hubertuspalatschinke“ 6,20
Palatschinke gefüllt mit Walnussfülle
Mandelsplitter, Vanilleeis und Schlagobers

Malakoff-Nockerl 4,50
mit lauwarmen Wald-und Wiesenbeeren,
Mandelsplitter und Schlagobers

Walnuss-Vollkornecken 4,20
mit gelben Kriecherlmus und Schlagobers

Eis vom Bio-Bauernhof Hansinger in Kilb!

Viele Speisen servieren wir auch in kleinen Portionen

Bier

1/2	Stiegl Goldbräu	3,30
1/3	Stiegl Goldbräu	2,80
1/2	Zwettler Original	3,40
1/3	Zwettler Original	2,90
1 Fl.	Zwettler Dunkles	3,40
1 Fl.	Bier	3,00
1 Fl.	Stiegl Freibier (alkoholfrei)	3,40
1 Fl.	Stiegl Weiße Naturtrüb	3,40

Weine

1/8	Grüner Veltliner Qualitätswein	1,40
1/8	Zweigelt	1,40
1/4	Gespritzter Weiß oder Rot	1,90
1 L	Wein Weiß oder Rot	11,20

Alkoholfreie Getränke

1 Fl.	Eistee Pfirsich	2,80
1 Fl.	Rauch, Multivitamin, Johannisbeer, Marille	2,80
1 Fl.	Almdudler, Frucade, Cola	2,60
1 Fl.	Mineral 0,33l	1,80
1/4	Rauch Orangensaft, Apfelsaft Naturtrüb	2,40
1/4	Rauch Orange-. oder Naturtrüber Apfelsaft gesp.	1,70
1/2	Rauch Orange-. oder Naturtrüber Apfelsaft gesp.	3,40
1 L	Römerquelle	4,00

Meinl Kaffee

Großer Brauner	3,10
Kleiner Brauner	2,20
Verlängerter Brauner	2,50
Caffè Latte	3,50
Cappuccino	3,50
Melange	3,50

Heiße Getränke

Heiße Schokolade (mit Milch und Benco)	3,80
Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Grüner, Pfefferminze,...)	2,50
Tee mit Zitrone	3,20
Tee mit Rum	3,80
Glühwein weiß-rot	3,80

Spirituosen

Marillenbrand	2,50	Campari Soda	3,00
Birnenbrand	2,50	oder Orange	
Spezialschnaps	3,50	Rosbacher	2,50
(Dirndl, Apfel, Nuss, Zirbe,...)		Jägermeister	2,50
Weinbrand	3,00	Martini	3,00
Cappy Vodka	3,00	Bacardi Cola	3,00
Whisky Cola	3,00	Jack Daniels Cola	3,50

Sekt

0,1l	Glas Henkel trocken	3,50
0,2l	Fl. Henkel trocken	7,00
0,75l	Fl. Henkel trocken	24,50