

Mittwoch, Donnerstag und Freitag

3 gängige Menü's um € 7,-- von 11.00 bis 14.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag

3 gängige Menü's mit Suppe oder Vorspeise

Suppen & Vorspeise

Klare Rindsuppe	2,80
mit Frittaten und Wurzelgemüse	
Klare Rindsuppe	2,80
mit Leberknödel und Wurzelgemüse	
Zwiebelsuppe	3,80
mit Kaspreßtaler	
Rohschinken vom Donaulandschwein	7,50
mit Blattsalatgarnitur und Oberskren	
heimisches Forellenfilet - hausgeräuchert	9,50
mit Blattsalatgarnitur, Erdäpfelspalten und Oberskren	

Steinpilze & Eierschwammerl

Vollwertspätzle mit Natur-Saisongemüse auf Eierschwammerlsoße	11,20
Ofenerdäpfel mit Natur-Saisongemüse, Reibkäse auf Eierschwammerlsoße	11,20
Rostbraten „Förster Art“ in der Pfanne gegrillt, mit Waldpilzen, Speck und Zwiebel, dazu knusprige Erdäpfelspalten	15,80
Hühnerfilet – knusprig gebacken gefüllt mit Eierschwammerl, Mozzarella und Kräutern dazu Butterreis und Schnittlauchrahm	13,40
Schafkäse-Salat Gegrillter Fetakäse im Speckmantel auf großen Salat mit Eierschwammerl und knusprigen Erdäpfelspalten (für Vegetarier – ohne Speck mit Zucchini umwickelt)	12,90

...vom Donaulandschwein

Bergsteigerschnitzel 11,20

Schweinefleisch gefüllt mit Speck und Zwiebel
knusprig gebacken, dazu Erdäpfelspalten und
Rahmdip mit frischen Knoblauch

Gebackenes Schnitzel 8,90

vom Schwein mit Petersilerdäpfel

Kotelett gegrillt „Berner Art“ 10,20

mit Pommes frites

von der Pute und vom Huhn

Cordon bleu von der Pute 10,20

mit Pommes frites

Backhendlsalat „Steirische Art“ 10,80

Hühnerbruststreifen gebacken auf großen Salat
mit Schnittlauchrahm, Kernöl und Kürbiskernen

Fisch

Welsfilet (aus NÖ-Zucht) 15,60
auf Wildkräutersoße mit handgewuzelten Topfen-Erdäpfel-
Schupfnudeln und Natur-Saisongemüse

Zanderfilet gebacken 13,90
mit Petersilerdäpfel und Schnittlauchrahm

Karpfenfiletstreifen (aus NÖ-Zucht)
in der Sesampanier 14,80
auf großen Salat mit Schnittlauchrahm und knusprigen
Erdäpfelspalten

FRISCHE SALATE VOM BUFFET

Samstag und Sonntag

pro Portion 3,50

Für die Kids & Teens

Goofy – kleines Schnitzerl	5,20
mit Pommes frites	
„Cordula“ Schupfnudeln	4,80
in GRÜNER Soße (Wildkräuter)	

Hausgemachte Mehlspeisen

Hubertuspalatschinke	6,20
Palatschinke mit Nussfülle, Vanilleeis, Schlagobers, Fruchtmus und Mandelsplitter	
Mohr im Hemd	6,20
mit Schokosoße, Vanilleeis, Mandelsplitter und Schlagobers	
Malakoff-Nockerl	4,50
mit lauwarmen Beerenmus, Schokoladensoße, Mandelsplitter und Schlagobers	

Eis vom Bio-Bauernhof Hansinger in Kilb!

Auf Wunsch servieren wir viele Speisen in kleinen Portionen.