

unsere JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

ZIEGENKÄSE G,
Wassermelone / Gurke / Shiso / Asche 14.90

CEVICHE von der FORELLE D
Stachelbeere / Vogelmüere / Stangensellerie 15.90

PILZCREMESUPPE A,L,O
Hirschherz / Eierschwammerl Tartar 8.20

bunter **SOMMERSALAT** G,B,F 10.20
Granatapfel / Kichererbsen / Kartoffel crispy / Limetten-Joghurtdressing
+ 3 Stk Garnelen R, 7.-

~~~~~

**KALBSKOPF** A,G,  
Bohne / Kren / Focaccia 16.50

hausgemachte **TAGLIATELLE** A,D,G,L Vorsp. 19.80  
Sommertrüffel / Salatherz / Eigelb Hauptsp. 25.80

~~~~~

NEUSIEDLERSEE WELS A,C,D,G,L,O
Rosmarinauflauf / Paprika-Paradeiser-Oliven-Gemüse / Beurre blanc 32.90

ENTENBRUST A,C,L,O
Schupfnudel / Pfirsich / Kräutersaitlinge 29.20

DUROC STROHSCHWEINSBACKERL A,G,L,O,M
3erlei vom Mais / Pimentos de Padron / Sommertrüffel 23.40

GESCHMORTES vom WASSERBÜFFEL A,L,O,G
Lauchpüree / Karfiol / Romanesco 29.60

gefüllter **PAPRIKA** (Vegetarisch) A,G,L,O
Perlgraupe / Paradeiser / Räucherschafskäsesauce 18.90

~~~~~

**NOUGAT / ZWETSCHKE / RUM** C,G,H 10.50

**GRIEßTARTE** A,C,G  
Schwarzbeeren / Sauerampfereis / Molke 10.50

## unsere KLASSIKER

### der Geschmack der Wirtshauskultur

---

|                                                                                               |             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G                                                                    | Vorspeise   | 18.40 |
| Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar                                             | Hauptspeise | 22.40 |
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln |             | 6.20  |
| paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                              |             | 8.90  |
| <b>GRAMMELKNÖDEL</b>                                                                          | Vorspeise   | 10.70 |
| Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn                                                | Hauptspeise | 16.70 |

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M		
- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE		17.60
- WILDSCHNITZEL / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)		22.90
- ½ BACKHENDL		17.90
- CORDON BLEU / kaltgerührte Preiselbeeren		18.90
rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN A,L,O		
knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl	Beiried o. Rib-Eye	25.90
GULASCH vom WEIDERIND L,A,		
Serviettenknödel / Essiggemüse		14.80

aus unserem DRY AGEDSCHRANK

der Pure Fleischgeschmack

RIB EYE von der KALBIN	47.80
mit klassischen Fettauge / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	
BEIRIED von der KALBIN	47.80
gut marmoriert / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	
RINDSFILET von der KALBIN	44.50
klassisch (250g)	

dazu servieren wir Grillgemüse / Steakpommes / Jus / Cafe de Paris
A,G,M,O

MEHLSPESIEN-KLASSIKER

dafür ist immer Platz

1 Stk. MARILLENKNÖDEL A,C,G, Vanille-Thymian-Eis / Röster / Butterbrösel	10.50
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C	6.-
SOMLOER NOCKERL G,A,C,H,O Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	7.60
3erlei SORBETS A,C Knusperhippe / Früchte / Baiser	7.20
gerührter WIENER EISKAFFEE A,C,G,H,O Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.40
HEIßE LIEBE A,C,G,O Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	7.60

KÄSE

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H Chutney / Gelee	15.90
---	-------

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

2017 Auslese Traminer Weinlaubenhof Kracher / Illmitz	6.-
2013 Beerenauslese Chardonnay Weinrieder / Poysdorf	7.-

unsere Heißgetränke

Bio-Kaffee & TEE von Julius Meinl

großer Brauner G, o. Mokka 4.20	kleiner Brauner G o. Mokka 3.-
Melange G, o. Verlängerter 3.70	Espresso Macchiato G, 3.-
Cappuccino G 4.-	Latte Macchiato G, 4.60
heiße Schokolade G 3.90	
Tee mit Zitrone 3.80	Tee mit Rum 5.90