

# unsere JAHRESZEITENKÜCHE

---

saisonal / regional / national

**PARADEISERVIELFALT** G, A,  
Scamorza / Feige / Radicchio / Focaccia 14.90

**HIRSCHCARPACCIO** G,H,  
Preiselbeere / schwarze Nuss / Wiesenkräuter / Belper Knolle 17.20

**KÜRBISCREMESUPPE** A,G,C  
Kürbiskern-Topfen-Palatschinke 8.20

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

~~~~~

**PAPRIKAKUTTELN** A,G,C,L  
Langos 12.50

**SÜDBURGENLAND TAUBE** A,C,F,G,L,O  
Traube / Sellerie / Brioche 18.40

~~~~~

**GEBIRGSFORELLE** A,C,D,G,L,O,R  
Fregola Sarda / Patisson Kürbis / Flusskrebsschaum 30.40

**KURZGEBRATENES & RAGOUT vom REHBOCK** A,C,L,O,G  
Topfen-Kräuter-Knödel / Zahmer Tanzpilz / Brombeere 31.90

**BRUST vom SCHWARZFEDERHUHN** A,G,L,O,  
Kohlgemüse / Karotte / Trüffelsauce 27.60

**KALBS T-BONE STEAK** C,L,O,G  
Kartoffelflan / Cherryparadeiser / Pack Choi / Chimichurri 33.80

**PILZ RISOTTO** G,L,O  
Tofu / Lauch / Salatherz 18.90

~~~~~

**STRUDELTEIG / BUTTERMILCH / PFIRSICH / TONKABOHNE** A,C,G 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 |

~~~~~

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

## aus unserem DRY AGEDSCHRANK

### der Pure Fleischgeschmack

---

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

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

## MEHL SPEISEN - KLASSIKER

---

*dafür ist immer Platz*

<b>KAISERSCHMARRN</b> <small>A,C,G,</small> Zwetschkenröster / Rumrosinen (20min. Wartezeit)	11.90
2 Stück <b>PALATSCHINKEN</b> / Marillenmarmelade <small>G,A,C</small>	6.-
<b>SOMLOER NOCKERL</b> <small>G,A,C,H,O</small> Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce	7.60
<b>3erlei SORBETS</b> <small>A,C</small> Knusperhippe / Früchte / Baiser	7.20
gerührter <b>WIENER EISKAFFEE</b> <small>A,C,G,H,O</small> Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers	8.40
<b>HEIßE LIEBE</b> <small>A,C,G,O</small> Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers	7.60

## KÄSE

---

<b>SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu</b> <small>G,O,H</small> Chutney / Gelee	15.90
----------------------------------------------------------------------------------	-------

## *unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert*

---

<b>2022 Merlot Spätlese</b> Angerhof Tschida / Illmitz	6.-
<b>2017 Chardonnay Trockenbeerenauslese</b> PMC / Apetlon	7.10

## *unsere Heißgetränke*

---

*Bio-Kaffee & TEE von Julius Meinl*

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