

Speisekarte

Speisen	Allergene	€
Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	ACG	3,90
Knoblauchcreme Suppe mit Croutons	AG	4,80
Eiernockerl mit Zwiebel	ACG	7,50
Kasnockerl mit Zwiebel und würzigem Käse	ACG	8,50
Holzhackernockerl mit Speck, Paprika, Lauch, Champignon & Käse	ACG	9,50
Rindsgulasch (vom Wadschinken) inkl Gebäck	ACG	12,80
Cevapcici (Hausgemacht) mit Pommes & Zwiebelsenf	ACM	12,50
Spareribs (900g Rohgewicht) dazu Dukatenerdäpfel, Salatbukett & Dip's	GLM	18,50
Zwiebelrostbraten (von der Beiried) im herzhaften Safterl mit Braterdäpfel und Röstzwiebel	ALM	15,90
Hühnerbrust „Italia“ gefüllt mit Rucola, Tomate & Mozzarella an mediterranen Tagliatelle	ACG	13,50
Schnitzel vom Schwein oder Huhn dazu Erdäpfelsalat	ACG	11,50
Cordon bleu vom Schwein oder Huhn mit Petersilerdäpfel	ACG	13,50
Wiener Backhendl (1/2 Backhuhn) mit Erdäpfelsalat <i>auf Wunsch auch ohne Haut</i>	ACG	12,50
Bauerncordon bleu gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel, Käse & Pfefferoni dazu Braterdäpfel	ACGO	13,90
Schweinsleber geröstet mit Salzerdäpfel oder gebacken mit Erdäpfelsalat	A/ACG	9,50
Hühnerleber geröstet mit Salzerdäpfel oder gebacken mit Mayonnaisesalat	ALO/ ACG	10,20
Backhendlsalat in Kürbiskernpanade gebackene Hühnerfiletstreifen an Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl (wird separat verpackt)	ACG	11,50
Scholle gebacken mit Erdäpfelsalat	ACDG	10,90
Hausgemachte Topfenockerl mit Butterbrösel & Röster der Saison	ACG	5,60