

## Salat – *Salad*

Steirischer Backhendlsalat	<i>ACGO</i>	€ 14,9
<b><i>Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing</i></b>		
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen	<i>O</i>	€ 13,9
<b><i>Green salad – grilled chicken strips</i></b>		
Blattsalat – gegrillter Zander	<i>ADO</i>	€ 18,9
<b><i>Green salad – grilled pikeperch</i></b>		
Kartoffel-Vogerl-Salat	<i>MO</i>	€ 5,1
<b><i>Potatoe-lamb's lettuce – salad</i></b>		
Kleiner gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 5,1
<b><i>Small mixed salad</i></b>		
Großer gemischter Salat	<i>LMO</i>	€ 7,5
<b><i>Big mixed salad</i></b>		

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (*LMO*).

***We also serve every salad-dish with mixed salad for an additional charge of € 2.***

## Suppe – *Soup*

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel	<i>ACGL</i>	€ 5,5
<b><i>Clear beef soup – cheese-dumpling</i></b>		
Klare Rindsuppe – Frittaten	<i>ACGL</i>	€ 4,9
<b><i>Clear beef soup – sliced pancakes</i></b>		
Knoblauchcremesuppe - Croutons	<i>AGLO</i>	€ 6,5
<b><i>Creamy soup of garlic – croutons</i></b>		

Wir servieren automatisch Brot und Gebäck (*A*) zu den Gerichten.

Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 1,9).

**Notice: You automatically get bread and rolls on your table. It will be charged per piece (€ 1,9).**

## Hauptspeise – *Main dish*

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilkkartoffeln <b><i>Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes</i></b>	ACG	€ 16,5
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Kartoffel-Vogerlsalat <b><i>Breaded chicken leg (without bone) – potatoe-lambs lettuce-salad</i></b>	ACGMO	€ 17,5
Gegrilltes Hühnerfilet – Reis – Gemüse <b><i>Grilled chicken filet – rice – mixed vegetables</i></b>	GL	€ 17,5
Wintergemüsegröstl – Kürbis – Kartoffel – Tofu - Rucola ( <i>vegan</i> ) <b><i>Pan fried winter-season vegetables – pumpkin – potatoes – tofu – arugula (vegan)</i></b>	FLO	€ 15,9
Käsespätzle – grüner Salat <b><i>Cheese spaetzle – green salad</i></b>	ACGO	€ 15,9
Vollkorn Makkaroni getrocknete Tomaten – Jungzwiebel – Feta – Chili <b><i>Full grain macaroni – feta cheese – spring onions sun-dried tomatoes – chili – arugula</i></b>	AGO	€ 15,9
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel <b><i>Beef goulash – crunchy dumpling</i></b>	ACGLO	€ 15,5
Hirschragout – Serviettenknödel <b><i>Deer ragout – dumpling</i></b>	ACGLO	€ 17,5
Riesling Kalbsbeuschel – knuspriger Serviettenknödel <b><i>Creamy „Beuschel“ (made of veal lung and heart) – crunchy dumpling</i></b>	ACGLO	€ 15,5
Frankfurter – Senf – Kren <b><i>Vienna sausage – mustard – horseradish</i></b>	M	€ 5,9
Würstel – Gulaschsaft <b><i>Vienna sausage – goulash sauce</i></b>	AO	€ 8,9

## Kinderteller – *Children dish*

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites ACG € 9,5  
***Wiener Schnitzel (chicken) – french fries***

Frankfurter gegrillt – Pommes frites € 8,5  
***Fried Vienna sausage – french fries***

Gegrilltes Hühnerfilet – Pommes frites G € 9,5  
***Grilles chicken filet – french fries***

## Kalte Gerichte – *Cold dish*

Saure Extrawurst O € 7,9  
***Cold sausage with oil and vinegar – onions***

Schweizer Wurstsalat GO € 8,9  
***Sausage salad with cheese – onions***

## Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken (2 Stück) ACG € 6  
***Pancakes stuffed with apricot jam***

Schokokuchen – Schokomousse – Kirschen ACFGO € 9,9  
***Chocolate cake – chocolate mousse – cherries***

Panna Cotta – Beerenragout GO € 9,9  
***Panna Cotta – berries***

„Wachauer Knödel“

Original Mistlbacher Wachauer Kugel

Topfenteig – Butterbrösel – Beerenröster ACG € 10,5  
***Original Mistlbacher Wachau valley balls***

***fresh cheese dough – crumbles – berries***

*Mind. 20 Minuten Wartezeit – 20 minutes preparing time*