

Tagesspezialitäten der Saison

Für Vorher oder Zwischendurch:

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis (A,C,G,L,O)

Mit Obershaube, Kernöl & Kürbiskernen

4,50

Schafskäse im Speckmantel gegrillt (G,L,O)

Auf Blattsalat, Rucola, Tomaten & Balsamico Dressing

8,90

Gebackener Muskatkürbis (A,C,G,L,O)

Mit Sauce-Tatar & Blattsalat mit Kernöl

9,50

Schulterscherz vom Weiderind mit Kürbisgemüse (A,C,G,L,M,O)

Dazu hausgemachtes Erdäpfelrösti

15,50

Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Paprika-Kürbisgemüse

Mit Butternockerl (A,C,G,L,M,O)

12,50

Kabeljaufilet natur auf Kürbisgemüse

Mit Petersilerdäpfel (A,C,G,L,M,O)

13,90

Steirischer Backhendlsalat (A,C,G,L,O)

Gebackene Hühnerbrustfiletstreifen, auf Erdäpfel-Blattsalat,

mit Tomaten & Gurkenscheiben und steir. Kernöl

9,90

Schweinsmedaillons auf Pfeffersauce

Mit herzhafter Pfeffersauce und Zapfenkroketten (A,C,G,L,O)

13,90

Waldviertler Bauernleber (A,G,L,O)

*Geröstete Leber vom Weiderind, mit Speck, Knoblauch,
Schwammerl und Zwiebel, dazu Braterdäpfel*

€ 10,90

Braumeistergeheimnis (A,G,L,O)

*Gegrilltes Karree-Steak, gefüllt mit Bierkäse, Knoblauch,
gehackten Chilischoten, im Schwarzbiersaftl, mit Braterdäpfel.*

12,50

Marinierter Blattsalat (G,L,O)

mit gegrillten Geflügelbruststreifen & Knoblauch-Joghurtdressing

9,90

Zum Abschluss noch was Süßes

Gebackene Apfelrad'l mit Vanilleeis (A,C,G,O)

Mit Karamellsauce, Zimtzucker und Schlagobers

6,50

Maronipüree (A,C,G,O)

Mit Schlagobers, Schokosauce und Preiselbeeren

5,90

Maroni-Palatschinken (A,C,G,O)

Mit Maronifülle, Schlagobers und Schokosauce

6,50

*Das richtige Getränk zum guten Essen - Beachten Sie auch unsere spezielle Bier- & Weinkarte
Alle Preisangaben in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern.*