

Für den kleinen Hunger

Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck

Kalte Speisen

Garniertes Brot mit Geselchten oder Kümmelbraten

Käsebrot garniert

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel

Spezialitäten aus der „Lahmgruam“

Lahmgruamplatte für 2 Personen (gebackene Schweins-, Sur- und Putenschnitzel, Fleischlaibchen und gebackene Leber) mit Bratkartoffeln und Reis

Käsespätzle mit Bergkäse garniert mit Röstzwiebeln und Blattsalat

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Blattsalat

Österreichische Spezialitäten

Klassischer Bauernschmaus in der Pfanne, mit Gebratenen, Geselchten, Frankfurter, Sauerkraut und Semmelknödel

*Frischer Schweinsbraten oder Kümmelbraten mit Sauerkraut
und Semmelknödel*

Fleischlaibchen (2 Stück) mit Kartoffelsalat

*Garnierte Bratwurst mit Bratkartoffeln, Senf, Kren, Pfefferoni,
Essiggurken*

Vom Schwein

Schweins- oder Surschnitzel gebacken mit gem. Salat

Schweins- oder Surcordonbleu gebacken mit gem. Salat

*Schweinsleber gebacken mit Kartoffel - Mayonnaisesalat und
Sauce Tatare*

Schweinsrückensteak gebraten mit Bratkartoffeln und Gemüse

Von der Pute

Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat

Putencordonbleu gebacken mit gemischtem Salat

*Pute vom Grill mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, dazu
Petersilienkartoffeln und Blattsalat*

*Putenstreifen vom Grill auf Blattsalat mit Knoblauchdressing
(F,G,M)*

Aus dem Wasser

*Zanderfilet gegrillt mit Petersilienkartoffeln und englischen
Gemüse*

Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare

Für unsere Kleinen

Nemo: Fischstäbchen mit Reis

Fred Feuerstein: Kinderschnitzel, Pommes und Ketchup

Calimero: Knödel mit Saft

Süßer Abschluss

Somlauer Nockerl mit geriebenen Nüssen, Schokosauce und Schlagobers

Hausgemachter Schokoladengugelhupf mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

Marmeladepalatschinken (2 Stück)

Hausgemachte Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine

Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.