

VORSPEISEN



Markknochen mit getoastetem Bio Schwarzbrot vom „Öfferl“ & Knoblauch-Kräuteröl	€ 10,60
6 Stk. mit Käse gratinierte Wiener „Gugumuck“ Schnecken & Kräuterbutter & Bio Brot vom „Öfferl“	€ 14,90
Beef Tatar mit Salzbutter & Toast	€ 15,80
Gebeizte Lachsforelle auf Erdäpfelpuffer, Krenrahm und Vogerlsalat	€ 14,80
Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenfrischkäse und geschmorten Kürbis, Kern & Öl	€ 15,80
Knusprige Blunzentascherl auf Roten Rübensalat & Kren	€ 13,80

SUPPEN



Kräftige Rindsuppe mit (Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel)	€ 6,20
Alt Wiener Suppenteller (Rindfleisch, Nudeln und Wurzelgemüse)	€ 7,60
Kürbiscremesuppe mit Gervais Nockerl	€ 7,80

HAUPTSPEISEN



Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl Salat	€ 24,90
Tafelspitz vom Weiderind mit Wurzelgemüse & G´röste, dazu Apfelkren & Schnittlauchsoße	€ 23,50
½ Maishendl gebacken mit Gurken-Rahm-Salat	€ 17,80
Wiener Zwiebelrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel und Salzgurke	€ 24,50
Fiaker Gulasch mit Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei	€ 17,90
Gebackene Fledermaus vom “Ötscherblick-Schwein“(Knoblauchbeize) mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 17,80

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN



Cremespinat mit Spiegelei und G´röste	€ 13,50
Kürbisgnocchi mit Salzeibutter dazu grüner Salat	€ 16,80
Kürbis-Erdäpfel Strudel mit Kräuterrahm & Herbstlichen Salat	€ 16,20
Kärnter Kasnudeln mit brauner Butter dazu Grüner Salat	€ 15,80

INNEREIEN



Wiener Salonbeusch 1 mit Serviettenknödel	€ 17,90
Kalbsbries gebacken mit Erdäpfel Vogerl-Salat	€ 22,80
Kalbsleber geröstet mit Majoransaft 1 und Erdäpfelpüree	€ 19,80
Kalbsleber gebacken mit Mayonnaise-Salat	€ 19,80
Kalbshirn gebacken dazu Petersilerdäpfel	€ 16,80
Kalbshirn geröstet mit Petersilerdäpfel	€ 16,80

Allergene: A-Gluten,B-Krebstiere,C-Eier,D-Fisch,E-Erdnüsse,F-Sojabohnen,G-Milch,H-Schalenfrüchte,
L-Sellerie,M-Senf,N-Sesamsamen,O-Schwefeldioxid&Sulfite,P-Lupinen,R-Weichtiere
Unser Service Personal steht Ihnen für Fragen zu den Allergenen gerne zur Verfügung

WOCHENKARTE & SPEZIALITÄTEN



Schäufele mit Sauerkraut, Erdäpfelknödel & dunklem Biersaft 1	€ 20,50
Original Münchner Weißwurst (Paar) mit Händlmaier Senf und Piller Brez`n	€ 7,80
Geschmorte Rinderbacker 1 mit Selleriepüree und Urkarotten	€ 19,80
Bauern Cordon bleu in Kürbiskernpanade gefüllt mit Schinken, Speck, Zwiebel, süßen Pfefferoni und Käse dazu Gem. Salat	€ 19,60
Kalbsbutter Schnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	€ 21,80
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Erdäpfel Gulasch	€ 28,00
Kärntner Wild Nudeln auf Wacholder Orangenrotkraut	€ 18,80

DESSERT



Karamellierter Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€ 9,80
Palatschinken mit Marillenmarmelade vom Staud`s	€ 6,80
Tichys Eismarillenknödel	€ 6,20
Apfelstrudel mit Schlagober`s und Vanilleeis	€ 8,50
Zwetschken Topfenknödel mit Butterbrösel	€ 11,80

Zu unseren Desserts empfehlen wir eine Beerenauslese
vom Tschida, Sämling 88
1/16 € 4,70

BEILAGEN UND SALAT



Piller-Brez`n, Bio Schwarzbrot und Gebäck vom „Öfferl“,	€ 2,00
Häuptlsalat, Gemischter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Krautsalat	€ 4,50
Gemischter Beilagensalat	€ 5,20
Gemischter Salatteller	€ 8,90
Basmati Reis	€ 4,20

Unsere Erdäpfeln beziehen wir vom Familienbetrieb Bauer aus Stetten
Unser Fleisch beziehen wir von Manfred Höllerschmied aus Walkersdorf

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 11.30 bis 23.30

Küche bis 22.00

Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeldioxid&Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere
Unser Service Personal steht Ihnen für Fragen zu den Allergenen gerne zur Verfügung