

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl

oder *Fleischstrudel (a,c,g,l)*

3,50

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen (a,g,l)

4,60

Frischer Salat

Gemischter oder Grüner Salat

mit Steirischem Kürbiskernöl (l)

große Schlüssel. 5,60 / kleine Schüssel 4,40

Vogerlsalat

mit Kartoffeln und Steirischem Kernöl

große Schlüssel 5,90 / kleine Schüssel 4,90

mit Speck geröstet 1,00

mit Ei 0,60

Vegetarisch

Marchfelder Solospargel „Polonaise“

in Butterbrösel und Ei, dazu Petersilienkartoffeln

14,20 (a,c,g,l)

Bärlauchpätzle

mit Schafkäsekäse und Bärlauch

dazu gemischter Salat mit Kernöl

14,80 (a,c,g,l,m)

Bärlauchrisotto

mit frischen Gemüse, grünen Spargel

und Parmesan

12,80 (a,c,g,l,m)

Köstliche Nachspeisen

Espresso-Panna Cotta

mit frischen Beeren

6,60 (a,c,e,g,h)

Schokolademousse

auf Fruchtspiegel

6,40 (a,c,e,g,h)

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis, Schokosauce und Obers

6,40 (a,c,e,g,h)

Unser Küchenchef empfiehlt

Rostbraten

*gedünstetes Beiried von der Kalbin
mit weißem Serviettenknödel*

(a,c,g,l,m,o)

18,60

Schweinsmedaillons

*gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse
auf Spargelrisotto*

(a,c,g,l,m,o)

18,80

Gekochtes Rindfleisch

*mit Rösti, Wurzelgemüse,
Schnittlauchsauce und Apfelkren (l,m)*

gr. 15,80 / kl. 13,60

S'Pfandl

*geschnetztes Schweinsfilet mit Champignons,
Spätzle und Käse überbacken (a,g,l,o)*

14,40

Filetsteak

von der Kalbin mit Bärlauchkruste, Rotweinschalotten,
Pfeffersauce und Krokette*

28,80 (a,c,g,l,m,o)

*Bachforelle***

*im Ganzen gebraten, mit Bärlauchbutter
und Petersilienkartoffeln*

16,80 (a,d,c,g,l,o)

**Fleischerei Prenner / Wildon*

*** Fischerei Leger / Deustschlandsberg*

Kalbsfleisch-Burger

*feinstes Kalbfleischlaibchen**, Kornburger, geröstete Austernpilze
und Zucchini, Tomaten, rote Zwiebelringe, gebratene Speckstreifen,
Sauerrahm-Dillsauce und knusprige Potatoechips*

11,80 (a,c,g,h,l,m)

Gebackenes und Gegrilltes

Bauernwirtplatte für 2 Personen

*mit 2 gegrillte Hühnerfilets, 2 Wienerschnitzel vom Schwein, 2 Grillkoteletts, 2 x gegrilltem Rind, frischem Marktgemüse, Reis, Pommes frites und Kräuterbutter
(a,c,g,l,m)*

28,80

Wiener- oder Naturschnitzel

vom Schweinskarree (a,c,g,l,m)

8,40

Cordon bleu

gebacken (vom Schwein)

mit knusprigen Pommes frites (a,c,g,)

12,20

1/2 Steirisches Backhendel 8,60 (a,c,g,)

Gebackene Hühnerbruststreifen

auf Blattsalaten mit Kernöl (a,c,g,)

gr. 12,80 / kl. 9,80

Grillteller

mit Schwein, Hühnerfilet und Rind

mit frischem Gemüse, und pikanten Kartoffel-Twisters

13,90 (a,g,l,m)

Hühnerleber geröstet

mit Reis (a,g,l) 11,40

Zur Jausn

Kotelettetoast

mit Spiegelei und Salatgarnitur (a,c,g,l)

9,00

Saures Rindfleisch

mit Ei und Steirischem Kernöl (c,m)

11,20

Rindsgulasch

durchzogen vom Rindswabl (a,c,g,l)

8,80

Schinken-Käsetoast

mit Ketchup (a,c,g)

3,90

Schinken- oder Käsebrot

4,20 (a,c,g)

Kennzeichnung laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung

A	Gluten	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Nüsse	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen

Weinempfehlung der Woche

„Tau“ 2016

Burgundercuvée

trocken, Weinbau Platzer

Tieschen

Glas 3,30

Welschriesling 2015

trocken, Weinbau Dietmar Tuscher

Seggauberg

Glas 2,80

Blaifränkisch „Hockäcker“ 2011

trocken, Rotweingut Familie Iby

Horitschon

Glas 3,40

Zweigelt 2014

trocken, Weinbau Familie Allacher

Neusiedlersee DAC

Glas 2,90

