

AUF DIE PLÄTZE FERTIG - LOS

	KLEIN	GROSS
GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE weißes Traubenkernöl, geröstete Pinienkerne, Gartenkräuter	7,90	10,90
GERÄUCHERTES FORELLENTATARE mariniertes Gemüse, Zitronenpfeffer	8,90	13,50
ROSA KALBSTAFELSPITZ Pflücksalat, Kräutercreme, Knusperkruspeln	8,90	13,50

BROT

mit 100% natürlichen Zutaten, Handwerk & Liebe!
Unsere Brote haben wir zusammen mit unserem Bäckermeister Franz Berger entwickelt.

VITAMINE PUR

	VORSPEISE	HAUPTSPESIE
BACKHENDLSALAT Saftig gebackene Hühnerbruststreifen, Kartoffel- Vogerlsalat, Kernöldressing	9,90	10,90
WINZER SALAT Knackige Blattsalate, 3 Stück mini Grammelknödel, Ei, Schnittlauch, Winzerdressing	9,90	12,90
SUPERFOOD SALAT** Blattsalate, Avocado, marinierte Cherry Tomaten, Radieschen, Beeren, geröstete Chiasamen, Superfooddressing	10,50	12,90
KLEINER BEILAGENSALAT	3,90	
PORTION ERDÄPFELSALAT hausgemacht	3,90	

KRÄFTIGES ZUM LÖFFELN

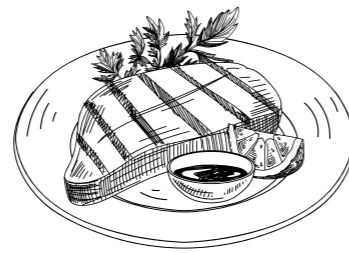
kräftige Rindsuppe so wie Sie sein muss, mit Gemüse, Maggikraut wahlweise mit:

GEBACKENEM LEBERKNÖDEL	3,90
KRÄUTERFRITTATEN	3,90
KNOBLAUCHCREMESUPPE klassisch mit Croutons und viel frischem Schnittlauch	4,40

FLEISCHLOS UND GSUND

GEBRATENES SAIBLINGSFILET Leinölerdäpfel, marinierte Salatherzen, Wasabicreme	17,90
SCHWAMMERLRISOTTO Parmesan, Gartenkräuter	10,90
LEINÖLERDÄPFEL marinierte Salatherzen, pochiertes Ei, Paprikaflocken	9,90
EIERNOCKERL in der Pfanne serviert, klassisch mit Röstzwiebel, Römersalat, Schnittlauch	9,90

DER ECHTE GESCHMACK ÖSTERREICHS „DIE KLASSIKER“

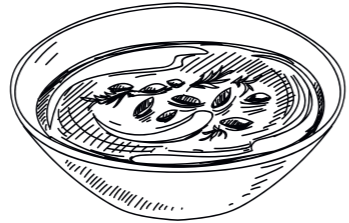


GESCHMORTE RINDERROULADE 16,90
Wurzelrahmsauce, Erdäpfelpüree

WIENER SCHNITZEL ODER SURSCHNITZEL 11,90
VOM MÜHLVIERTLER HOF SCHWEIN
mit Petersilienerdäpfel

BUSCHENSCHANK CORDON BLEU VOM HUHN 13,90
gefüllt mit Lauch, geräuchertem Speck, Bergkäse dazu Butterreis

HAUSGEMACHTES KALBSRAHMBEUSCHERL 12,90
Essiggurkerl, Semmelknödel



FIAKERGULASCH VOM JUNGRIND 11,20
Salzerdäpfel, Würstel, Ei

ROSA GEBRATENES RIB EYE STEAK 26,90
AUS DEM MÜHLVIERTEL
Pfannengemüse, knusprige Erdäpfel, Pfeffersauce

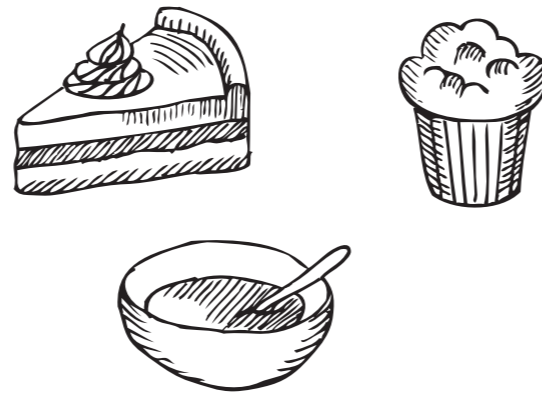


DAS SÜSSE FINALE

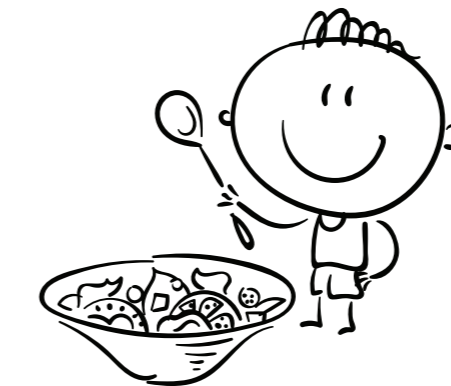
HAUSGEMACHTE POWIDLPOFESEN 6,50
in Zimtucker, Tonkabohneneis

KÜRBISKERNPARFAIT 6,90
Birnen, Feigen, Schoki

KUCHEN UND STRUDEL, TAGESFRISCH



FÜR UNSERE ZWERGE



FISCHSTÄBCHEN 5,90
3 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

KINDERSCHNITZERL 5,90
mit Pommes

EIERNOCKERL 5,90
KNÖDEL MIT SAFT 4,50

AUF VORBESTELLUNG - AB 6 PERSONEN

BRATL IN DA REIN
Essen, mit allem was dazu gehört
p.P. 13,50

TRUTHAHNESSEN
ganz klassisch
p.P. 19,50

RIPPERLESSEN
p.P. 13,50



BRETTLJAUSE 9,50
kalter Sur- und Schweinsbraten, Geselchtes, Speck, Sulz, Aufstrich, Garnierung

BRATL DUO 9,50
Sur- und Schweinsbraten, fein garniert

KÄSEBRETTL 10,50
Topfenkäse, verschiedene regionale Käse, Weingelee, Nüsse

ESSIGWURST 7,50
von der Knacker, Zwiebel, Ei, Gurkerl

SAURES RINDFLEISCH 8,50
in Essig und Öl, Zwiebel, Gurkerl, Käferbohnen, Kernöl

HAUSGEMACHTE WINZERSULZ 7,50
vom Hofschwein mit Weinessig, Öl, Zwiebel und Garnierung

UNSERE EXTRAS

KÄFERBOHNEN MIT KERNÖL 3,50

PORTION ERDÄFLKAS ODER LIPTAUER 3,90

PORTION RADI 2,50

BAUERNBROT PRO SCHEIBE 1,30

WINZEBAGUETTE PRO SCHEIBE 0,50

UNSERE WINZEBROTE XXL AM HOLZBRETT SERVIERT

BRATLFETT 4,50
Zwiebel und viel Schnittlauch

ERDÄPFELKAS 5,90
rote Zwiebel, Ei, Paprika

BRATL ODER SURBRATL 6,90
Gurkerl, frischer Kren, Sauergemüse