

„AUF DIE PLÄTZE - FERTIG - LOS“

- GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE** 10,90
weißes Traubenkernöl, geröstete Pinienkerne, Gartenkräuter
- GERÄUCHERTES FORELLENTATAR** 13,50
mariniertes Gemüse, Zitronenpfeffer
- ROSA KALBSTAFELSPITZ** 13,50
Pflücksalat, Kräutercreme, Knusperkruspeln

BROT

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

„VITAMINE PUR“

- | | VORSPEISE | HAUPTSPESSE |
|---|-----------|-------------|
| „BACKHENDLSALAT“ | 10,90 | 13,90 |
| Saftig gebackene Hühnerbruststreifen, Kartoffel- Vogerlsalat, Kernöldressing | | |
| „WINZER“ | 9,90 | 12,90 |
| Knackige Blattsalate, 3 Stück mini Grammelknödel, Ei-Schnittlauch, Winzerdressing | | |
| „SUPERFOOD SALAT“ | 10,50 | 13,50 |
| Blattsalate, Avocado, marinierte Cherry Tomaten, Radieschen, Beeren, geröstete Chiasamen, Superfooddressing | | |
| KLEINER BEILAGENSALAT | 4,50 | |
| PORTION ERDÄPFELSALAT | 4,50 | |
| hausgemacht | | |

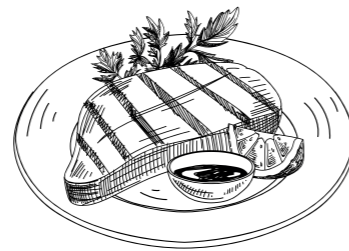
„WAS KRÄFTIGES ZUM LÖFFELN“

- Kräftige Rindsuppe so wie Sie sein muss, mit Gemüse, Maggikraut wahlweise mit:
- **GEBACKENEN LEBERKNÖDEL** 4,40
 - **KRÄUTERFRITTATEN** 3,90
- KNOBLAUCHCREMESUPPE** 4,40
Klassisch mit Croutons und viel frischem Schnittlauch

„FLEISCHLOS UND GSUND“

- GEBRATENES SAIBLINGSFILET** 18,50
Leinöl Erdäpfel, marinierte Salatherzen, Wasabicreme
- SCHWAMMERL RISOTTO** 11,90
Parmesan, Gartenkräuter
- LEINÖL ERDÄPFEL** 11,50
marinierte Salatherzen, pochiertes Ei, Paprikaflocken
- EIERNOCKERL** 10,90
in der Pfanne serviert ganz klassisch mit Röstzwiebel, Römersalat, Schnittlauch

DER ECHTE GESCHMACK ÖSTERREICHS „DIE KLASSIKER“

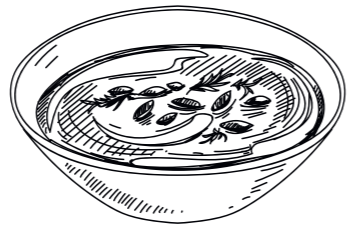


GESCHMORTE RINDERROULADE 16,90
Wurzelrahmsauce, Kartoffelpüree

WIENER SCHNITZEL ODER SURSCHNITZERL 12,90
VOM MÜHLVIERTLER HOF SCHWEIN
mit Petersilienerdäpfel

BUSCHENSCHANK HENDL - CORDON BLEU 13,90
gefüllt mit Lauch, geräuchertem Speck, Bergkäse, Butterreis

HAUSGEMACHTES KALBSRAHMBEUSCHERL 15,50
Essiggurkerl, Semmelknödel



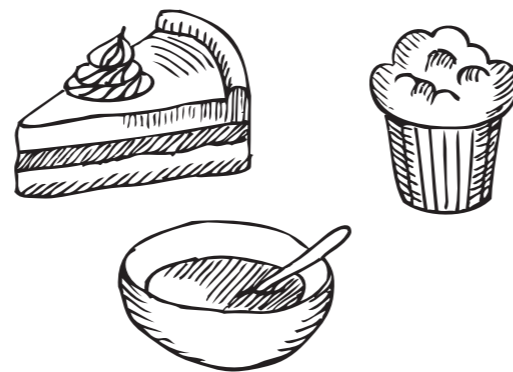
FIKAGULASCH VOM JUNGRIND 15,90
Salzerdäpfel, Würstel, Ei

ROSA GEBRATENES RYB EYE STEAK 29,50
AUS DEM MÜHLVIERTEL
Pfannengemüse, knusprige Kartoffeln, Pfeffersauce



„DAS SÜSSE FINALE“

- HAUSGEMACHTE POWIDLPOFESN** 6,50
in Zimtzucker, Tonkabohneneis
- KÜRBISKERN PARFAIT** 6,90
Birnen, Feigen, Schoki
- KUCHEN UND STRUDEL TAGESFRISCH**



„FÜR UNSERE ZWERGE“



- FISCHSTÄBCHEN** 6,00
3 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat
- KINDERSCHNITZERL** 6,00
mit Pommes
- EIERNOCKERL** 5,00
- KNÖDEL MIT SAFT** 4,50

„AUF VORBESTELLUNG - AB 6 PERSONEN“

BRADL 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** 11,50
kalter Sur- und Schweinsbraten, Geselchtes, Speck, Sulz, Aufstrich, Garnierung
- BRADL DUO** 9,50
Sur- und Schweinsbraten, fein garniert
- KÄSEBRETTL** 10,90
Topfenkas, verschiedene Regionale Käse, Weingelee, Nüsse
- ESSIGWURST** 8,50
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** 3,90
- BAUERNBROT PRO SCHEIBE** 1,30
- WINZEBAGUETTE PRO SCHEIBE** 0,50

„UNSERE WINZEBROTE XXL“ AM HOLZBRETT SERVIERT

- BRATL FETT** 4,50
Zwiebel und viel Schnittlauch
- ERDÄPFELKAS** 5,90
rote Zwiebel, Ei, Paprika
- BRATL ODER SURBRATL** 6,90
Gurkerl, frischer Kren, Sauergemüse