

Unsere Speisen

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse

frischer Blattsalat | Kirschtomaten | Honig | geröstete Nüsse

- ◆ Kleine Portion € 10,50
- ◆ Große Portion € 13,50

Beef Tartar vom österreichischen Weiderind nach Rezeptur des Hauses

Senf-Mayonnaise | Kresse | Meersalz-Trüffel-Butter

- ◆ Kleine Portion | 120g € 13,80
- ◆ Große Portion | 180g € 15,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl € 4,50

Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel

Bärlauch-Schaumsuppe € 4,90

Schwarzbrotcroûtons

Klassische Wirtshausküche

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ | € 14,90

Zur Wahl stehen: Schweinekarree oder Hühnerfilet

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

„Buschenschank Cordon Bleu“ | € 16,80

Gefüllt mit: Bärlauch | Geselchtes | Bergkäse

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

1/2 Backhendl | € 17,50

Erdäpfel - Vogersalat | Preiselbeeren | Zitrone

Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions | € 19,80

Kroketten | Pfeffersauce | „Bäumchengemüse“

„Buschenschank - Gröst´l“ | € 13,90

Fleisch | Blunzn | Speck | Zwiebel | Ei | Knödel | Erdäpfel | grüner Salat

Fisch, Vegetarisch & Salate

Bärlauch – Risotto | € 14,80

Kirschtomate | Parmesanchips | Kräuter

mit gebratenem Bachforellenfilet € 19,50 | mit gebratenen Garnelen € 19,80

Hausgemachte Bärlauch - Erdäpfel – Laibchen | € 13,70

Blattsalat | Kirschtomaten | Sauerrahmdip

Mit Ricotta gefüllte Bärlauch-Gnocchi | € 15,60

Bärlauch-Pesto | Trüffelöl | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Großer - fein mariniertes „Buschenschank - Salat“ | € 8,90

mit Kaspressknödel € 12,90 | mit Backhendlstreifen in Kürbispanade € 15,50

mit Gebratene Garnelen € 16,50 | mit Gebratenen Rinderfiletspitzen € 18,90

Was Süßes zum Abschluss

Karamellierter Kaiserschmarren | € 8,90

Zwetschkenröster

Buschenschank Kaiserschmarren „DE LUXE“ | € 13,90

Erdbeeren | Vanilleeis | Eierlikör | Schlagobers

Gebackene Powidl-Pofesen | € 7,80

Zimtzucker | Vanilleeis | Physalis

„Buschenschank“ Eisbecher | € 7,20

Erdbeereis | Vanilleeis | Eierlikör | Karamellnüsse

Keine „Buschenschank“ ohne einer ordentlichen Jause

„Die Buschenschank“ Brett'l – Jause | € 9,90 / Portion

Kalter Schweinsbraten | Geselchtes | Karreespeck | Verhackert's
Erdäpfelkäs | Topfenkäs | Sauergemüse | frischer Kren | Ei | Senf

Für 2 Personen: € 18,50 Für 4 Personen: € 37,20 Für 6 Personen: € 56,40

„Die Buschenschank“ Winzerbrote

Knuspriges Bauernbrot wahlweise mit

hausgemachter Erdäpfelkäs | € 4,90

rote Zwiebel | Ei | Paprika

hausgemachter Topfenkäs | € 4,90

rote Zwiebel | Ei | Paprika

hausgemachtem Brat'l | € 7,90

Essig - Gurkerl | frischer Kren | Ei | Paprika

hausgemachtem „Verhackert's“ | € 7,20

rote Zwiebel | Ei | Paprika | Kren

geselchtem Bauernspeck | € 7,90

Essig - Gurkerl | frischer Kren | Ei | Pfefferoni

Darfs was „Saures“ sein??

Essigwurst | € 7,50

Extrawurst | Roter Zwiebel | Paprika | Gurkerl | Ei

Saures Rindfleisch | € 10,80

gekochtes Rindfleisch | Roter Zwiebel | Tomate | Paprika | Gurkerl | Ei