

### Vorspeise oder Zwischendurch

#### **FANDL`S Schneckenpfandl**

½ Dutzend Südburgenländische Weinbergschnecken € 12,20  
gratiniert mit Knoblauchbutter und Toastbrot vom Gansfuss

**Beef Tatar** vom Rinderfilet mit knackigem Spargel und  
eingelegtem Gemüse, Butter und Toast € 16,20

**Miesmuscheln** in Tomaten-Weißwein-Sud  
Weißbrot Vorspeise € 10,50  
ca. 1 kg Hauptspeise € 15,50

### Suppen

**Klare Rindsuppe** mind. 6 Stunden gekocht mit  
hausgemachtem Suppengewürz  
mit Frittaten € 4,50  
oder Leberknödel € 4,80

**Cremesuppe** der Saison € 5,30

### Vegetarisch:

**Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi**  
auf Steinpilzsauce, Mangold und Parmesan € 15,80

**Eierschwammerl-Gulasch**  
mit Serviettenknödel € 17,50

### Hauptgerichte:

(Immer Qualitätsfleisch aus Österreich!)

**Wiener Schnitzel** vom Schwein  
mit Pommes Frites € 11,80

**Cordon Bleu** vom Schwein gefüllt mit  
Beinschinken und Emmentaler mit Pommes Frites € 14,50

**Hirsch-Ragout** mit Wurzelgemüse,  
Topfenspätzle und Preiselbeeren € 17,50

### Steaks (Österreichisches Premiumfleisch):

<b>Ribeye</b> -Steak ca. 300g	€ 24,--
<b>Rinderfilet</b> ca. 250g	€ 28,--
<b>Jungschweinerückensteak</b> ca. 300g	€ 12,50
<b>Hühnerbrust</b> ca. 250g	€ 13,--

Alle Steaks werden serviert mit Kräuterbutter und Knoblauchdip

### Fisch:

<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> aus dem Lafnitztal	€ 16,50
„ <b>Steckerl Calamari</b> “ mit Knoblauch und Petersilie gebraten	€ 16,--
<b>U5 Riesengarnelen</b> mit Knoblauch und Petersilie gebraten	€ 20,50
<b>Goldbrasse</b> (Familie Fonda) im Ganzen gebraten gefüllt mit Kräutern und Knoblauch	€ 17,--

Wählt Eure Lieblingsbeilagen selbst:

Ratatouille - Gemüse	€ 4,20
Petersilkartoffeln	€ 3,50
Knoblauchbrot	€ 3,90
Pommes Frites	€ 3,50
Gemischter Salat	€ 5,20
Grüner Salat	€ 4,50

### Dessert:

<b>Creme Brûlée</b> von der Tonkabohne mit Bananen im gebrannten Ton von Carmen Mühl aus Pinkafeld	€ 6,--
<b>Halbflüssiges Schokoladen-Törtchen</b> mit Vanilleeis und Schlagobers (20 Minuten Vorfreude inklusive 😊)	€ 7,50

Liebe Freunde, liebe Gäste,  
die Gerichte auf unseren wechselnden Tageskarten enthalten natürliche  
Allergene. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere höchst  
qualifizierten und geschulten Mitarbeiter.