

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen € 4,50

Fischsuppe a la casa mit Tomaten, Fischfilet und Muscheln, Weißbrot € 6,90

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei, eingelegtem Gemüse, Butter und Toast € 16,50

FANDL`S Schneckenpfandl € 12,20
½ Dutzend Südburgenländische Weinbergschnecken gratiniert mit Knoblauchbutter, Toastbrot vom Gansfuss

SALATE

Gemischter Salat (alles hausgemacht) € 5,20

Grüner Solod mit verschiedenen Blattsalaten € 4,50

„Vitalsalat“

Bunte Blattsalate mariniert mit Zitronen-Olivenöl und Apfelbalsamessig

mit gebackenen Schafskäse-Sesam-Bällchen € 16,90

mit 3 Stück gebratenen U5 Riesengarnelen € 24,50

VEGETARISCH

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi

mit Spinat und frisch gehobeltem Parmesan € 16,80

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 12,20
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	€ 14,50
Gänse-Beuschel von der Weidegans mit in Butter gebratenen Serviettenknödel	€ 17,50
Faschierte Laibchen vom heimischen Wildschwein und Hirsch mit Kartoffelpüree und Schwarzbeer-Sauce	€ 17,50
Gebratene Kalbsleber mit Kräuterjus Kartoffelpüree und karamellisierten Apfel- und Zwiebelscheiben	€ 21,--

STEAKS & FLEISCHGERICHTE

Premium Fleisch aus Österreich

Rinderfilet ca. 250g	€ 31,50
Ribeye-Steak ca. 300g	€ 28,--
Hendlbrust ca. 220g	€ 18,50
Jungschweine-Rückensteak ca. 250g	€ 16,--

Steaks & Huhn werden serviert mit Kräuterbutter,
Knoblauchsauce und Pommes Frites.

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.

Fast'en Fisch 22.02.-05.03.

VORSPEISEN

Tatar von der kalt geräucherten Lachsforelle mit Avocado, Fenchel-Blutorangen-Salat, Weißbrot	€ 14,50
Hot Chili Gambas serviert im Gusseisen-Pfandl mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Weißbrot	€ 12,50
Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein-Sud dazu Weißbrot	€ 14,50

SUPPEN

Fischsuppe a la casa mit Tomaten, Fischfilet und Muscheln, Weißbrot	€ 6,90
---	--------

HAUPTSPEISEN

Knusprig gebackenes Welsfilet auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 16,50
Forelle im Ganzen gebraten „Müllerin Art“ mit brauner Butter und Petersilkartoffeln	€ 15,80
Saiblings-Filet natur gebraten mit Petersilienkartoffeln	€ 23,50
Lachsforellenfilet gebraten mit Petersilkartoffeln	€ 21,50
Goldbrasse im Ganzen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten, dazu Grillgemüse	€ 24,50
„Steckerl Calamari“ gegrillt mit Knoblauch und Petersilie dazu Petersilkartoffeln	€ 19,80

Fisch für 2 ca. 800 g – 1000 g
Wolfsbarsch oder Goldbrasse aus dem Ofen
Im Ganzen gebraten mit Kartoffelspalten,
Verschiedenen Gemüsen heiß im Blech serviert

DESSERT

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Bananen im gebrannten Ton von Carmen Mühl aus Pinkafeld	€ 6,--
Halbflüssiges Schokoladen-Törtchen mit Vanilleeis und Schlagobers (20 Minuten Vorfreude inklusive☺)	€ 7,50
Zitronen-Sorbet mit Uhudler-Frizzante	€ 5,80
Hausgemachtes Grieß-Flammerie auf Fruchtragout	€ 6,50

Zum Dessert empfehlen wir:

Unsere Kaffeespezialitäten der Firma Meindl:

Espresso	€ 2,40
Verlängerter	€ 2,60
Melange	€ 2,80
Großer Schwarzer	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,30
Café Latte	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Tee	€ 2,40

Digestiv und Verdauungs-Schnapsel:

Hirschbirne, Williams, Zwetschke – Fam. Holzer	2cl	€ 2,80
Marille, Weichsel – Destillerie Bauer	2cl	€ 2,60
Grappa weiß – Piggio al Sole, Italien	2cl	€ 4,--
Grappa GIARRE -	2cl	€ 5,--
Rón Barcélo – Dom. Republik		€ 5,30
Rón Kirk & Sweeney, Dom. Republik		€ 6,40
Metaxa 12*		€ 4,50
Verschiedene Kräuter "Aufgüsse"		
Jägermeister, Gurktaler		€ 2,60
Ramazotti, Aversa, Montenegro		€ 3,30

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt

Und einen Guten Appetit!

Die Fandl's & Team