

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen	€ 4,50
Kaspressknödel-Suppe	€ 5,50
Bärlauch-Cremesuppe Sauerrahm-Blätterteigstangerl	€ 5,90

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Rinderfilet dazu eingelegtes Gemüse, Butter und Toast	€ 16,50
FANDL`S Schneckenpfandl ½ Dutzend Südburgenländische Weinbergschnecken gratiniert mit Knoblauchbutter, Toastbrot vom Gansfuss	€ 12,20

SALATE

Gemischter Salat (alles hausgemacht)	€ 5,20
Grüner Solod mit verschiedenen Blattsalaten	€ 4,50

VEGETARISCH

Kaspressknödel mit Salat und Sauerrahm-Schnittlauch-Dip	€ 14,80
---	---------

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.

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 12,20
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	€ 14,50
Lamm Beuschel vom Schafbauern aus Kukmirn 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.

FISCH

Saiblings-Filet natur gebraten mit Petersilienkartoffeln	€ 23,50
„ Steckerl Calamari “ gegrillt mit Knoblauch und Petersilie dazu Petersilkartoffeln	€ 19,80

Empfehlungen der Woche

So lange der Vorrat reicht:

Bratl vom Osterlamm

hausgemachtes Kartoffelgratin und buntes Gemüse
mit grünem Spargel

€ 23,50

Lammragout (Orientalisch)

mit Knoblauch, Tomaten, Wurzelgemüse
und Topfenspätzle

€ 19,80

Handgemachte Nudeltascherl

mit Kartoffel-Topfen Füllung
braune Knusperbutter, Bärlauch-Pesto und Parmesan

€ 15,80

DESSERT

Creme 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 Schokolademousse

von der Felchlin Schoki auf Erdbeer-Ragout

€ 7,50

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-Schnapserl:

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