

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Rinderfilet dazu eingelegtes Gemüse,
Butter und Toast € 16,50

Hot Chili Gambas
im gusseisernen Pfandl mit Olivenöl, Chili und
Knoblauch, Weißbrot € 12,50

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

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit € 4,50
Frittaten oder Backerbsen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe € 5,90
mit Jungzwiebel

VEGETARISCH

Hausgemachte Steinpilz-Lasagne € 16,80
mit Pilzen aus heimischen Wäldern, gratiniert mit Parmesan

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,30
mit Pommes Frites

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Beinschinken
und Emmetaler mit Pommes Frites € 15,20

Rindsgulasch von der Wade € 16,50
mit Topfenspätzle

Lammeuschel vom Kukmirner Lamm € 17,50
mit Serviettenknödel

STERZWOCHE zum STERZFESTIVAL 16.-23.09.2023

Krumpan-Sterz € 15,30
mit Schmelzzwiebel, Grammeln und grünem Salat

STEAKS & FLEISCHGERICHTE

Premium Fleisch aus Österreich

Rinderfilet ca. 250g € 29,--
Ribeye-Steak ca. 300g € 27,--
Maishendlbrust ca. 220g € 15,80
Jungschweine-Rückensteak ca. 250g € 13,80

Steaks & Huhn werden serviert mit Kräuterbutter und Knoblauchsauce

FISCH nach Verfügbarkeit

Saiblings-Filet (Fischzucht Günter) natur gebraten € 20,--
„Steckerl-Calamari“ € 16,50
Seezunge im Ganzen natur gebraten € 28,--
mit zerlassener Butter und Petersilie
Wolfsbarsch ca. 1,2 kg aus dem Ofen im
Blech serviert mit Gemüse und Kartoffeln € 85,--

Fragen Sie nach unseren Tages-Angeboten

Wählt Eure LIEBLINGSBEILAGEN

Ratatouille-Gemüse € 5,50
Petersil-Kartoffeln € 4,--
Pommes Frites € 4,--
Knoblauchbrot € 4,--
Gemischter Salat € 4,90

Blattsalat

€ 4,50

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

Hausgemachtes Schokolademousse

von 88 %iger Felchlin Schoki auf Frucht-Ragout

€ 7,50

Soffeis

Tüte € 2,80

Becher € 3,80

Tasse mit Waffel € 4,60

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.

Zum Dessert empfehlen wir:

Unsere Kaffeespezialitäten der Firma Meindl:

Espresso	€ 2,60
Verlängerter	€ 2,80
Melange	€ 3,--
Großer Schwarzer	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,50
Café Latte	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 3,70
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