

VORSPEISEN

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

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

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

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit € 4,50
Frittaten oder Backerbsen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Jungzwiebel und € 5,90
gerösteten Kürbiskernen

VEGETARISCH

Hausgemachte Kürbis-Nudeltascherl € 16,80
mit brauner Butter und Parmesan grüner Salat

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,30
mit Pommes Frites

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

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, Knoblauchsauce

FISCH nach Verfügbarkeit

Saiblings-Filet (Fischzucht Günter) natur gebraten	€ 20,--
---	---------

Wählt Eure LIEBLINGSBEILAGEN

Speckbohnen-Bündchen	€ 4,50
Petersil-Kartoffeln	€ 4,--
Pommes Frites	€ 4,--
Gemischter Salat	€ 4,90
Blattsalat	€ 4,50

WILDGERICHTE

Hirschrücken-Steaks rosa gebraten mit grüner Pfeffersauce Apfel-Rotkraut, Krokette und Preiselbeer-Birne	€ 29,80
Wildragout klassisch mit Wurzelgemüse Topfenspätzle und Preiselbeeren	€ 19,50
Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Honigsauce dazu Apfelrotkraut und Krokette	€ 22,50
Hirschbraten nach Großmutter's Art mit Wurzelgemüse-Sauce, Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	€ 20,80
Rosa gebratene Rehmedaillons mit Speckbohnen-Bündchen, Steinpilzsauce und Schupfnudeln	€ 25,50

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
Hausgemachte Topfenknödel auf Zwetschken-Röster, süße Brösel	€ 6,50
Kastanienschnitte nach Oma's Rezept	€ 4,90

Ab dem 08. November bieten wir
Weidegansl von Familie Resch aus Litzelsdorf.

Portion Gansl mit Rotkraut, Serviettenknödel,
Preiselbeer-Apfel und Maroni

€ 29,90

Auf Vorbestellung!

Ab dem 01. Dezember haben wir wieder Mittwoch und Freitag ab 17.00 Uhr
Langos und Glühmost im Apfelgarten.

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