

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

Karamellisierter Ziegenkäse € 10,50
mit Zitronenöl, Balsamico-Essig mariniertes grüner Salat Weissbrot

Eingelegte Ligurische Sardinen € 11,50
mit Weißbrot

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit € 4,50
Frittaten oder € 5,50
Leberknödeln

Spargel-Cremesuppe € 5,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Nudeltascherl
Grüner Spargel, Cherry-Tomaten, braune Butter und Parmesan € 14,80

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,30
mit Pommes Frites

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

Lammragout € 19,80
mit hausgemachten Topfenspätzle

½ **Backendl** mit gemischtem Salat € 16,50

Weißer Solospargel aus dem Marchfeld
mit brauner Butter und Petersilkartoffeln € 17,50

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

Saiblings-Filet von der Fischzucht Günter natur gebraten € 20,--

Steckerl-Calamari mit Knoblauch und Petersilie gebraten € 16,50

Wählt Eure LIEBLINGSBEILAGEN

Ratatouille Gemüse € 4,50

Petersil-Kartoffeln € 4,--

Pommes Frites € 4,--

Portion Spargel mit brauner Butter € 6,50

Salate € 4,90

DESSERT

Creme Brûlé 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

Softeis

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.