

„Essen wie die Schwestern“

Leberknödelsuppe

Senfbraten vom Rind

mit Brezenknödel
und Blaukraut

1,3,7,10,12,D

Preis pro Person 14,80 €

Suppen:

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen 1,3,7,9,12,A

3,80 €

Süßkartoffelsuppe mit Croûtons 1,7,9,12,A

4,50 €

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella

mit Balsamico, Olivenöl, Basilikum
und Weißbrot 1,7,12

8,50 €

Salatvariation

mit Räucherlachs
und Weißbrot 1,3,7,12,A

9,80 €

Fleischgerichte:

¼ Ente

mit Kartoffelknödel und Blaukraut 9,12,D

16,80 €

Rinderroulade

mit Kartoffelknödel und Beilagensalat 7,1,3,9,12,A

16,80 €

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce

mit Kartoffelknödel und Blaukraut 1,7,9,12,A

18,80 €

Schweinebraten vom Kamm

mit Kartoffelknödel und Sauerkraut 9,12,A

12,80 €

Kalbsrollbraten in Rahmsoße

mit Brezenknödel und Beilagensalat 1,3,7,9,12,D

17,80 €

Pilzrahmschnitzel vom Schwein

mit Semmelknödel und Beilagensalat 1,3,7,9,12,A

13,50 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Beilagensalat 1,3,7,10,B,C,D

14,80 €

Gegrillte Schweinemedaillons mit Kräuterbutter

Pommes Frites und Grillgemüse 7,12,D

17,80 €

Zwiebelrostbraten

mit Pommes Frites und Beilagensalat 1,7,D

25,80 €

Fisch:

Gebackenes Karpfenfilet 1,3,4,12,A

mit Kartoffelsalat und Beilagensalat

20,50 €

Gebratenes Zanderfilet 1,4,7,9,12

auf Blattspinat, Kirschtomaten und Kartoffeln

18,80 €

Dessert:

Hausgemachte Joghurt-Limetten-Creme

im Glas 1,3,7,8

4,50 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Preiselbeeren 1,3,7,8

7,80 €

Vegetarische Gerichte:

Rahmschwammerl

mit Brezenknödel und Beilagensalat 1,3,7,9,12

10,50 €

Tagliatelle mit Kürbispesto

Parmesan und Beilagensalat 1,3,7,9,12,D

10,50 €

Brötzeitkarte



Getränke



1=glutenhaltiges Getreide
4=Fisch
7=Milch
10=Senf
13=Lupine
B=Phosphat
2=Krebstiere
5=Erdnuss
8=Schalenfrüchte(Nüsse, Mandeln)
11=Sesam
14=Weichtiere
C=Konservierungsstoffe
3=Ei
6=Sojabohne
9=Sellerie
12=Schwefeloxid und Sulphite
A=Geschmacksverstärker
D=Antioxidationsmittel