

# Tageskarte, 21. März 2019

Alkoholfrei: Vom Stift Klosterneuburg: Naturtrüber Apfelsaft (Golden Delicious) ¼ l € 3,00  
¼ Traubensaft rot vom Weingut Brandl aus Radlbrunn € 3,20

Aperitifempfehlung: Lillet Marie – französischer Weinlikör, Grapefruitsirup, Soda € 4,00<sup>0)</sup>  
Stibitzer Apfel-Birnen-Cider 0,33 l € 3,80<sup>0)</sup>

## Vorspeisen:

Zart-rosa Roastbeef mit französischem Salat € 8,90

Carpaccio vom Hirsch mit gehobeltem Grana € 9,90<sup>0)</sup>

Klassischer Heringsmayonnaisesalat € 8,90<sup>C,D,G)</sup>

Matjesfilet bonne femme (mit Apfelrahm und rotem Zwiebel) € 8,50<sup>D,G)</sup>

Russische Blinis mit Räucherlachs und Wildlachskaviar € 10,90<sup>A,C,D,G)</sup>

Edelfischsülzchen mit Gemüse auf buntem Blattsalat € 6,90<sup>D,0)</sup>

Suppe: Bärlauchcremesuppe € 4,50<sup>A,G,L)</sup>

Mittagsmenü: Grießnockerlsuppe, Selchfleisch mit Specklinsen und Serviettenknödel € 8,50<sup>A,C,G,L,0)</sup>

Tagesteller: Bratwurst mit Sauerkraut und Salzerdäpfel € 7,90<sup>M,L,0)</sup>

## **Vom Wildschwein aus dem Wienerwald:**

Frische Wildschweinschnitzerl mit Preiselbeeren & Salat v. Buffet € 14,90<sup>A,C,G,0)</sup>

Frische Wildschweinkotelett mit sautierten Kräuterseitlingen und Rosmarinerdäpfel € 15,50<sup>G)</sup>

Wildschweinragout mit Semmelknödel € 14,90<sup>A,0)</sup>

Wildschweinfaschiertes in Pfefferrahmsauce mit Petersilerdäpfel € 9,90<sup>G,L)</sup>

Gekochtes Schulterscherz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösti € 16,90<sup>C,G,L)</sup>

Esterhazy Rostbraten (Rahmsauce, Wurzelgemüse) mit Eierspätzle € 16,90<sup>A,C,G,L)</sup>

Vanilleroastbraten mit Braterdäpfel € 15,50<sup>L)</sup>

Geröstete Schweinsleber mit Petersilerdäpfel € 9,90<sup>A,G,L,0)</sup>

Geröstete Nierndl mit Petersilerdäpfel € 9,90<sup>A,G,L,0)</sup>

Wr. Schnitzel (v. österreichischen Kalb) mit Salat vom Buffet € 17,50<sup>A,C,G,0)</sup>

Hühnerfilet gebacken mit Salat vom Buffet € 12,00<sup>A,C,G,0)</sup>

Frisches Regenbogenforellenfilet mit Petersilerdäpfel € 15,90<sup>A,D,G)</sup>

Lachsforellenfilet gebraten auf Bärlauchsauce mit Salzerdäpfel € 15,90<sup>A,D,G)</sup>

Gnocci in Käse-Sauce (Roquefort) € 8,50<sup>A,G)</sup>

## Nachspeisen & Desserts:

Tichy's Eismarillenknödel, Tartufo (Schoko/Vanille) oder Schneeball (Maracuja, Baiser)

per Stück € 3,60<sup>A,C,G,M,H)</sup> Kardinalschnitte € 3,70<sup>A,C,G)</sup> Maronipürree mit Rotweinweichseln und Schlag

€ 6,00<sup>G,0)</sup> Somloer Nockerl mit Schokosauce & Schlag € 6,00<sup>A,C,G,H)</sup> Zimtparfait mit Rotweinweichseln

und Schlag € 6,50<sup>C,G,0)</sup> Warmes Schokoladensoufflee mit flüssigem Schokokern und Himbeersorbet €

6,50<sup>A,C,G,H)</sup> Palatschinken mit hausgem. Kriecherlmarmelade (2 Stk.) € 5,00<sup>A,C,G)</sup>

Weitere Desserts und Weinempfehlungen finden Sie auf unserer Mehlspeisekarte.

Digestifempfehlung: Hausgem. Marillenlikör 2 cl € 2,50 oder Kalter Mokka Shot (Espresso Likör) 2 cl € 2,50

**Wir wünschen Guten Appetit!**

Wir bitten Sie unsere Küchenzeiten zu beachten: MI-SA Küche bis 20:30 Uhr, Sonntag Küche bis 19:30 Uhr. Letzte Bestellannahme für die Küche 30 Minuten vorher, d.h. 20:00 bzw. 19:00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegen nehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.