

## **Tageskarte, 26 . Mai 2023**

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Aperitif: Stibitzer Apfel-Birne Cider 4,5%, 0,33 l Flasche € 4,20<sup>O)</sup>

Schremser Zwickl vom Fass<sup>A)</sup>

NEU! Franziskaner Dunkles Weißbier 0,5 l Flasche € 4,80<sup>A)</sup>

**Alkoholfrei:** Fuzetea Zitronen/Lemongrass oder Pfirsich/Hibiskus € 3,30, Sprite, KELI Orange 0,33 l € 3,30

Pago Erdbeer, Pfirsich, Birne, Marille, Johannisbeere 0,2 l € 3,30

### **Hausgemachte Limonaden**

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten

Löwenzahnsirup, Soda, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, frischer Rosmarin, Soda, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

### **Suppen:**

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödelsuppe, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80<sup>A,C,G,L)</sup>

Spargelcremesuppe € 5,80<sup>A,G,L,O)</sup>

### **Vorspeisen:**

Zweierlei Spargel, Spargelschinken & Bärlauchdip € 10,90<sup>G,H)</sup>

Haussulz in Essig & Öl mit rotem Zwiebel € 7,50<sup>O,L)</sup>

Carpaccio v. Rind mit Ruccola, gehobeltem Grana & Olivenöl € 11,90<sup>G,O)</sup>

Mittagsmenü: Grießnockerlsuppe, Frisches Kabeljaufilet gebacken mit Salat v. Buffet € 13,90<sup>A,C,D,G,L,O)</sup>

Tagesmenü: Grießnockerlsuppe, Hausgem. Germknödel (2 Stk.) mit Butter und Mohn € 13,90<sup>A,C,G,L)</sup>

FrISCHE Hirschkalbschnitzel (v. Hirsch aus der Tullner Au) mit Preiselbeeren und Salat v. Buffet € 21,90<sup>A,C,D,O)</sup>

Hirschmedaillons auf Wacholderrahmsauce mit Maroniknödel und Preiselbeeren € 28,90<sup>A,C,G,H,L,O)</sup>

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90<sup>A,C,G,O)</sup>

1/2 steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00<sup>A,C,G,O)</sup>

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Rindsgulasch mit Salzerdäpfel € 12,90<sup>L)</sup>

Marchfelder Solospargel gebacken mit Petersilerdäpfel und Schnittlauchsauce € 16,50<sup>A,C,G)</sup>

Marchfelder Solospargel natur mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel € 16,50 / mit Beinschinken zusätzlich € 19,00<sup>C,G)</sup>

Gemüsepotpourri (Zucchini, Champignons, Melanzani) in Sesam-Leinsamen-Panier gebacken mit Sauce Tatare € 10,90<sup>A,C,G,O,H,N)</sup>

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,90<sup>A,C,G)</sup>

### **Beilagen:**

Reis € 3,50, Pommes, Semmelknödel<sup>A,C,G)</sup> € 4,00 Braterdäpfel oder Petersilerdäpfel<sup>G)</sup> € 4,00 kleiner Salatteller<sup>O)</sup> € 4,80 großer Salatteller € 7,70<sup>O)</sup> Sauce Tatare<sup>O,M)</sup> oder Preiselbeeren € 1,90

### **Für unsere kleinen Gäste:**

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80<sup>A,C,G)</sup>

Knödel mit Bratensaft (Semmelknödel) € 5,00<sup>A,C,G,L)</sup>

Grillwürstchen (Frankfurter) mit Pommes und Ketchup € 6,80

Schoko-Palatschinke 1 Stk. mit Schlag € 2,50<sup>A,C,G,H)</sup>

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.  
Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R). Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

**Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.**

## **Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert**

Kardinalschnitte € 4,20<sup>A,C,G</sup>)  
Apfelkuchen-Mürbteig € 4,00<sup>A,C,G</sup>)  
Topfenobers-Torte € 4,20<sup>A,C,G</sup>)  
Somloer Nockerl mit Schokosauce & Schlag € 5,80<sup>A,C,G,H</sup>)  
Cremeschnitte € 4,20<sup>A,C,G</sup>)  
Eierlikör-Himbeer-Tiramisu € 5,50<sup>A,C,G</sup>)  
Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60<sup>G,O</sup>)  
  
Tichy's Original Eismarillenknödel per Stück € 4,40<sup>C,G,H</sup>)  
  
Hausgemachter Germknödel mit Butter und Mohn-Zucker € 6,30<sup>A,C,G</sup>)  
  
Eispalatschinke (Vanilleeis, Schokosauce, Schlag) per Stück € 3,70<sup>A,C,G,H</sup>)  
Topfenpalatschinken 2 Stück € 7,00 oder 1 Stück € 3,50<sup>A,C,G</sup>)  
Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade  
<sup>A,C,G</sup>) 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70  
  
Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00<sup>A,C,G,H</sup>)  
Eierlikör-Becher (Vanilleeis, Eierlikör, Schlag) € 6,00<sup>A,C,G</sup>)  
Eisschokolade (Vanilleeis, Kakao, Schlag) € 6,00<sup>A,C,G,H</sup>)  
Eiskaffee (Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlag) € 6,00<sup>A,C,G</sup>)  
Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Schlag) € 5,50<sup>A,C,G,H</sup>)  
  
1 Kugel Vanilleeis oder Schokoladeneis € 1,50<sup>C,G</sup>)  
1 Kugel Himbeereis oder Erdbeereis € 1,60<sup>G</sup>)  
Port. Schlag € 1,00<sup>G</sup>)  
Port. Schokosauce € 1,00<sup>H</sup>)  
Port. Eiswaffeln € 1,50<sup>A</sup>)

## **Weinempfehlung:**

Alle Weine enthalten Sulfite  
1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2020,  
Neusiedleresee € 4,60  
1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,  
2020 € 4,40  
1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,  
2020 € 4,40  
1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg € 3,60  
1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut  
Skoff, 2021 € 3,60  
1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80  
1/8 Weissburgunder vom Weingut Mantler, Wagram DAC,  
Großriedenthal 2021 € 3,60  
1/8 Gelber Muskateller vom Weingut Mantler, Wagram DAC,  
Großriedenthal 2021 € 3,60  
1/8 Zirnfandler-Rotgipfler 2021 vom Stift Klosterneuburg,  
Gumpoldskirchen € 3,80

## **Digestifempfehlung:**

Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00  
Warmer Apfel oder warme Zwetschke (Apfellokör mit Blütenhonig  
oder Zwetschkenlikör mit Sliwowitz, 4 cl, Schlagobers, Zimt) 5,50<sup>G</sup>)  
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

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

**Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.**