



MENÜVORSCHLÄGE

SUPPEN: KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT EINLAGE:

- Frittaten
 - Leberknödel
 - Grießnockerl
- Knoblauchcremesuppe

HAUPTSPEISEN:

| | |
|---|---------|
| Wiener SCHNITZEL vom Kalb, dazu Petersilienerdäpfeln und gemischter Salat | € 23,00 |
| TAFELSPITZ mit Apfelkren, Rösti und Cremespinat | € 23,00 |
| GIRARDIROSTBRATEN mit Speck – Gurkerl - Kapernsoße und Serviettenknödel | € 23,00 |
| SCHWEINSMEDAILLONS in Rohschinkenmantel, mit Speckfisolen und Zwiebelerdäpfeln | € 23,00 |
| Gebratenes LACHSMITTELSTÜCK „Saltimbocca“ mit Rohschinken und Salbei, auf Erdäpfel – Gemüsegröstl | € 23,00 |
| ZANDERFILET in Weißwein – Wurzelgemüsesud pochiert, dazu Salzerdäpfeln | € 21,00 |
| Gedünsteter RINDSBRATEN in Rotweinssoße dazu Bandnudeln | € 20,00 |
| Gesottenes HIEFERSCHWANZEL serviert mit Cremespinat, Rösti und Apfelkren | € 20,00 |
| Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN mit Sauerkraut und Semmelknödel | € 17,00 |
| FIAKERGULASCH mit Spiegelei, Würstl, Fächergurkerl und Salzerdäpfeln | € 17,00 |
| Gebackenes PUTEN CORDON BLEU gefüllt mit Mozzarella und Paradeiser, serviert mit gartenfrischen Salat | € 16,00 |
| Gebackenes SCHWEINSSCHNITZEL serviert mit Erdäpfelsalat | € 16,00 |
| Gebratene HÜHNERBRUST auf buntem Blattsalatteller mit Joghurtdressing | € 16,00 |
| Gebackene SPINAT - SCHAFKÄSEKNÖDEL dazu Letschogemüse | € 15,00 |

NACHSPEISEN:

Waldviertler MOHNNUEDELN mit Apfelmus
Somloer Nockerln mit Schokoladesoße und Schlagobers
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers
Topfenstrudel mit Vanillesoße
Eispalatschinke mit Waldbeermark

Wir bitten Sie, für alle Ihre Gäste **ein gemeinsames Menü** zu bestellen.

Der Menüpreis richtet sich nach der Hauptspeise.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern. 2010