

VORSPEISEN

Carpaccio vom <u>Rinderfilet</u> mit Steinpilzöl dazu <u>Ruccolasalat</u>	11.00
<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	6.60
Kreuzberger <u>Schafkäsemozzarella</u> gebacken auf Balattsalat mit Sesamdressing	7.50

SUPPEN

<u>Frittaten-</u> oder <u>Lungenstrudel-Suppe</u>	3.00
<u>Knoblauchrahmsuppe</u> im Brotlaib serviert	6.00

FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	14.50
<u>Welsfilet</u> vom Gut Dornau/Leobersdorf mit Kürbisrisotto dazu Ruccolasauce	kl. 12,50/gr. 18.50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	8.00
<u>Erdäpfelgulasch</u> mit geräucherten Kürbiswürfel Vegan	9.50

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzbergglamm</u> mit Salat	15.20
<u>Beiriedschnitte</u> mit <u>Chilibutter</u> dazu Bratkartoffeln und Gemüse	16.00
<u>Kalbswienerschnitzel</u> aus der Pfanne mit Salat	15.50
<u>Hühnerbrust</u> mit <u>Äpfeln u. Nüssen</u> gefüllt in Mostsauce dazu <u>Rotkraut</u> und Knödel	13.50
gebratene <u>Kreuzberger Lammleber</u> in <u>Apfel-</u> <u>Zwiebelsauce</u> serviert mit Erdäpfelpüree	14.50
gebratene <u>Schnitte</u> vom heimischen <u>Rehshlögl</u> in <u>Hagebuttensaftl</u> mit Kroketten und Gemüse	20.60

DESSERTS

<u>Vanille-Powidlparfait</u> mit Beerensauce	6.50
gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	7.00
gebackene <u>Apfelknödel</u> mit Vanillesauce	6.00
<u>Dessert-Variation</u>	11.20
gemischtes <u>Käsebrett</u>	7.00

Werter Gast , da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von den bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.