

Aktuelle Speisekarte ab 19.01.2023 Weitere Tagesgerichte vorort ersichtlich

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit roten Zwiebeln und steir. Kürbiskernöl	8.50
Carpaccio vom <u>Rinderfilet</u> mit Parmesan dazu <u>Ruccolasalat</u> und eingelegten Steinpilzen	12.90
Wald-1/4ler <u>Schafkäse</u> von den Käsemachern mit Tomaten-Pesto auf <u>Cous-Coussalat</u>	9,80

SUPPEN

Rindsuppe mit <u>Frittaten</u> oder <u>Lungenstrudel</u>	3.80
<u>Knoblauchcremesuppe</u> im Brotlaib serviert	7.30

FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	19.80
<u>Limettenrisotto</u> mit Parmesan auf Wunsch mit gebratenem <u>Welsfilet</u> mit Koriandersauce aus Gut Dornau/Leobersdorf	10,90 20,50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	11,90
veganes <u>Linsencurry</u> mit Braterdäpfel	12.50

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	19.20
<u>Esterhazyrostbraten</u> mit Braterdäpfel	18.90
<u>Hühnergeschnetzeltes</u> in Zucchini - Kernölsaftl im <u>Resiring</u> serviert	14.50
gebratene <u>Schweinelendchen</u> in Paprikasauce mit hausgemachten Butternockerl	16.50

Liebe Gäste, wir behalten es uns vor, bei Änderungs- bzw. Sonderwünschen (Beilagen, filetieren usw) unserer Speisen einen Beitrag von € 2.00 extra zu verrechnen. Bitte Danke

DESSERTS

gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	8.60
<u>Nougatparfait</u> mit warmen Weichseln	8.20
<u>Dessert-Variation</u>	13,70
gemischtes <u>Käsebrett</u>	8.80

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.