

Aktuelle Speisekarte ab 23.03.2023

Weitere Tagesgerichte vorort ersichtlich

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	8,50
Carpaccio vom <u>Rindsfilet</u> mit Steinpilzöl dazu <u>Ruccolasalat</u> und <u>Parmesan</u>	12,90
<u>Kreuzberger Schaffrischkäseterrine</u> mit Rote Rüben auf mariniertem <u>Blattsalat</u>	9,80

SUPPEN

<u>Frittaten-</u> oder <u>Lungenstrudelsuppe</u>	3,80
<u>Bärlauchcremesuppe</u> im Brotlaib serviert	7,30

FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	19,80
<u>Mediterranes Risotto</u> mit Parmesan auf Wunsch mit gebratenem <u>Welsfilet</u> aus Gut Dornau/Leobersdorf	11,50 17,50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	11,90
veganes <u>Gemüse-Sojageschnetzeltes</u> mit Reis	12,50
gebackene <u>Spinatknödel</u> mit Schafkäsesauce	10,80

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes Schnitzel
vom Kreuzberglamm mit gemischtem Salat 19.20

Rahmrostbraten
dazu Butternockerl 18.90

mit Bärlauch und Mozzarella gefüllte
Hühnerbrust im Natursaftl mit Reis 12,90

gebratene Schweinelendchen mit karamellisierter
Knoblauchbutter und Braterdäpfeln 16.50

DESSERTS

gerollte Mohn-Palatschinke
dazu Zwetschkenröster und Rahm 8.60

weißes Schokoladenparfait mit Karotten
und Beerensauce 8,20

gekochte Schaftopfenknödel in Kokos gerollt
mit Erdberragout 7.40

Dessert-Variation 13.70

gemischtes Käsebrett 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.

