



Kalte Vorgerichte *und Schlemmereien*

Rinderzungencarpaccio gepökelt mit Krenmayo und Brot, reichlich garniert 14.50

Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter, dazu Weißbrot
½ Duzent 13.60
1 Duzent 18.60

Suppen *Zum richtigen Essen gehört eine gute Suppe*

ungarische Gulaschsuppe mit Brot 9.50
gebundene Ochsenchwanzsuppe 8.50
Original französische Zwiebelsuppe 9.80
Kuttelsüppchen mit Kartoffel, Erbsen und Karotten 8.80

Gekochtes und Gedämpftes

Immer Aktuell aus Österreichs Küche

Tiroler Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel und Salat 16.50
Steirischer Bauernschmaus mit Sauerkraut, Semmelknödel, Blutwurst und Schweinebraten 19.30
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffel 15.90
Wiener Fiakergulasch mit Semmelknödel, Würstl, Essiggurke und Ei 19.80

FÜR EUCH *von uns exquisit zubereitet für 2*

SCHOLASTIKA ÜBERRASCHUNGSPLATTE 88.00
nach „Johann Strauß“. Alles drauf und natürlich appetitlich angerichtet!
(Fleisch, Fisch, Beilagen)

Grillspezialitäten

HEXENBESEN 25.50
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Speck, Würstl und Pommes Frites, viel Kräuterbutter

Kalbssteak „Hawaii“ mit Ananas und Risibisi 28.00

Fische *Immer aktuell aus Österreichs Küche*

Bachforelle „Müllerin-Art“ mit Schwenkkartoffeln und Salat 28.90

frischgemachte Speisen *hausgemacht*

Beiried „Ratsherrenart“, Pommes Frites 34.90
reichlich garniert mit viel Kräuterbutter, Eierschwammerl, Speck und Sauce Hollandaise
Kalbskopf gebacken mit Sc Remoulade und Bratkartoffel 15.00

Für Wildliebhaber und Wilderer

und solche, die es werden wollen

Hirschragout in Rotwein mit Semmelknödel und Preiselbeeren 27.20
pikanter Hasenpfeffer mit Kartoffeln und Salat, reichlich garniert 26.50

Für unsere Kleinen

Winnetou-Speer mit Huhn, Risibisi und Würstl 12.50

Süßspeisen & Desserts

entnimmt aus unserer Karte

Hommage Days von 11.Okt bis 10.Nov