



Kalte Vorgerichte

und kleine Schlemmereien

hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Sauce
Remoulade reichlich garniert 16.90

Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter,
dazu Weißbrot

½ Duzent 13.60

1 Duzent 18.60

Rindfleischsalat mit Brot 16.50

Suppen Zum richtigen Essen

gehört eine gute Suppe

Gulaschsuppe mit Brot 9.50

+ Würstl 14.50

Original Ochsenchwanzsuppe, Hausbrot 10.80

Opa Klaus' Kuttelsuppe 8.80

Original französische Zwiebelsuppe 10.80

Gekochtes und Gedämpftes

Immer Aktuell aus Österreichs Küche

Tiroler Bauernschmaus mit Sauerkraut, Knödel,
Blut- und Leberwurst, Braten 23.40

Wiener Fiakergulasch mit Kartoffeln, Würstl,
Essiggurke und Spiegelei 24.60

Kalbsrahmbeuscherl mit Knödel 18.90

Gekochter Almox, Gemüse und Kartoffel 24.80

Original Ofenleber mit Würstl, Jus, Reis und
kleiner Salat 24.90

Rinderzunge gekocht und gepökelt mit
Krensaucen, Gemüse und Kartoffeln 23.80

*Hommage Days von
24.Okt bis 02.Nov*

Grillspezialitäten

HEXENBESEN 25.90

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

Filetsteak „Ratsherrenart“, Pommes Frites
reichlich garniert mit viel Kräuterbutter,
Eierschwammerl, Speck und Sc Hollandaise 44.00

Fische

Immer aktuell aus Österreichs Küche

Bachsaibling „Müllerin-Art“ mit
Schwenkkartoffeln 29.80

Barschfilet à la 1976 gebacken mit Kartoffelsalat
und Sauce Remoulade 19.60

frischgemachte Speisen

hausgemacht

Champignonrahmschnitzel mit Risibisi 25.60

Kukuruztaler überbacken mit Tomate und
Blauschimmelkäse, dazu ein kleiner Salat 19.20

Kalbsschnitzel „Pariser Art“ mit Risibisi und
Preiselbeerorange 33.50

Für Wildliebhaber und Wilderer

und solche, die es werden wollen

Rehragout ‚Waldmeister‘ in Wacholderjus mit
Grießknödel und Preiselbeeren 29.80

Ragout vom Wildkaninchen mit Gemüse und
Schwenkkartoffeln 28.50

Hirschkalbsbraten St Hubertus mit Knödel,
Himbeerblaukraut und Holunderchutney 29.80

zum Schluss

Käseteller mit Schüttelbrot reichlich garniert 16.80

Moosbeernockerl mit Vanilleeis, Zucker 15.80

gebackene Mäuse mit Zucker, Apfelmus 13.80