



SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel, Frittaten <i>Beef soup with semolina dumplings or liver dumplings or sliced pancakes</i>	3,80
Karotten-Ingwer-Cremesuppe <i>Carrots ginger cream soup</i>	4,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit 1 Gebäck <i>Goulash soup with one roll – homemade</i>	5,40
Hausgemachte Bohnsuppe mit 1 Gebäck <i>Bean soup with one roll – homemade</i>	5,40
Tagessuppe / <i>Soup of the day</i>	3,20

KLEINE GERICHTE / SMALL PLATES

Schinken-Käse Toast <i>Toast with ham and cheese</i>	4,50
Frankfurter mit Senf und Kren und 1 Semmel <i>Frankfurter sausages with mustard and horseradish and one roll</i>	5,40
Debreziner mit Senf und Kren und 1 Semmel <i>Debrecen sausages with mustard and horseradish and one roll</i>	5,40
Sacherwürstel lang mit Senf, Kren und 1 Semmel <i>Sacher sausages long with mustard and horseradish and one roll</i>	6,50
Sacherwürstel lang mit Gulaschsaft und 1 Semmel <i>Sacher sausages long with goulash sauce and one roll</i>	7,80
Spezial-Toast mit 2 Spiegeleiern garniert mit Gurkerl, Pfefferoni, Oliven <i>Special-Toast with 2 fried eggs garnished with pickles, peppers, olives</i>	7,80
Ham and Eggs mit 1 Gebäck <i>Ham and Eggs with one roll</i>	7,80
Gebäck - zusätzlich pro Stück / <i>Roll additional per piece</i>	1,60



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

REGIONAL VOM WEIDERIND NIEDERÖSTERREICH

Junghirsch-Braten		15,80
<i>in Rotwein-Obers-Sauce, Serviettenknödel, Preiselbeeren</i>		
<i>Roast young deer in red wine cream sauce, dumpling, cranberries</i>		
Rindsbraten		14,80
<i>in Wurzelrahmsauce, mit Kroketten, Preiselbeergarnitur</i>		
<i>Beef roast, root cream sauce, croquettes, cranberries</i>		
Rindsgulasch mit Gebäck	klein	6.90
	groß	9.90
<i>Beef goulash with bread</i>		
Lammragout		11,90
<i>mit Serviettenknödel</i>		
<i>Lamb ragout with dumpling</i>		
Schweinsschnitzel gebacken		9,90
<i>mit Erdäpfelsalat</i>		
<i>Breaded pork with potato salad</i>		
Cordon Bleu		11,80
<i>mit Bratkartoffeln</i>		
<i>Cordon Bleu with fried potatoes</i>		
Lachsravioli		9,90
<i>in Lauch-Oberssauce</i>		
<i>Salmon ravioli with leek cream sauce</i>		
Linsen mit gebratenem Speck		9,50
<i>& Serviettenknödel</i>		
<i>Lentils with fried bacon and dumpling</i>		



VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Geröstete Knödel mit Salat, im Pfandl serviert <i>Roasted dumplings with salad, served in a pan</i>	8,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Hüttenkäse, im Pfandl serviert, mit grünem Salat <i>Cheese noodles with fried onions and cottage cheese, served in a pan and green salad</i>	8,80
Eiernockerln mit Chinakohl-Salat, im Pfandl serviert <i>Egg dumplings with chinese cabbage salad, served in a pan</i>	8,80
Cremspinaat mit Spiegelei und Röstkartoffeln <i>Creamed spinach with fried egg and roasted potatoes</i>	8,80
Linsen mit Serviettenknödel, hausgemacht <i>Lentils with dumplin</i>	8,50

BEILAGEN / SIDE DISHES pro Portion / per serve

Reis, Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel <i>rice, fried potatoes, parsley potatoes</i>	4,50
Blattsalat klein / Lettuce small	3,50
Blattsalat groß / Lettuce big	4,50
Gemischter Salat klein / Mixed salad small	3,90
Gemischter Salat groß / Mixed salad big	4,90



DESSERTS

Apfelstrudel hausgemacht <i>Applestrudel homemade</i>	3,90
Topfenstrudel hausgemacht <i>„Topfenstrudel“ homemade</i>	3,90
Mohr im Hemd , mit Schlagobers <i>„Mohr im Hemd“ with whipped cream</i>	5,80
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarren (Pancake) with plum roaster</i>	6,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Applestrudel with vanilla sauce</i>	5,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce <i>„Topfenstrudel“ with vanilla sauce</i>	5,90
Palatschinken (2 Stück) mit Marille oder Preiselbeeren mit Schlagobers <i>Pancakes (2 pieces), with apricots or cranberries, with whipped cream</i>	4,90
Palatschinke (1 Stück) mit Marille oder Preiselbeeren mit Schlagobers <i>Pancake (1 piece), with apricots or cranberries, with whipped cream</i>	2,90