

A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken

0,1l 4,00

„Frühjahrs-Kracherl“

Rhabarber / Himbeere / Minze / Soda / aufgefüllt mit Prosecco

7,90

Weinempfehlung

Roter Veltliner 2024 (bio) - *ich bin ein Weißwein!* -

ECKER-ECKHOF, Kirchberg am Wagram

0,2l 7,50

Binnenfrucht, zarte Wiesenkräuter sowie nussige Noten; feinwürzig mit gewisser Exotik und angenehm erfrischender Säurestruktur. Sowohl solo ein großer Spaßmacher, wie auch ein universeller Speisenbegleiter!

Unsere ausführliche Weinkarte



Unsere Tageskarte



English Menu



Kleine Gschmackerl & vorweg

zum Bier kleine „Glücksschnittn“

Schnittlauchbrot / Griebenschmalzbrot 5,00

„Lochkaskupferl“

Emmentalerwürferl zum Dazwischenbeißen 4,00

Geräucherte Lachsscheiben

Honig-Dill-Senfsoße / Feldsalatröschen / Reiberdatschi 14,90

Kalter Schweinsbraten

Essiggurkerl / rote Zwiebeln / Meerrettich / Butter / Bauernbrot 12,90

Rote Bete Tatar -vegan-

Kapern / Meerrettich / körniger Senf / Wurzelbrot 12,90

„Haderner Obatzi“

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn 12,50

Herzhafte Salatliebe

Steirer Bauernbowl - mit French Dressing -

bunte Blattsalate / gebackene Hendlstückerl / Kartoffelsalat / Krautsalat
Radieserl / steirisches Kürbiskernöl 18,10

Frühjahrsfreude

Feldsalat / Kernöldressing / marinierte Kräuterseitlinge -vegan- 15,90

auf Wunsch mit Südtiroler Schinken 17,90

Kleiner Beilagensalat 5,90

Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Vogerlsalat 4,90

Großer bunter Salat 11,90

Aus der Suppnkuchl

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Speckknödel 6,90

Pastinakencremesuppe

geröstete Brotbröserl / Schnittlauchöl / Sauerrahm 7,90

Fleischlos glücklich

„Kasspatzn“

gebackene Zwiebeln / Schnittlauch 15,70

Feinschmecker-Teigtascherl -vegan-

Pastinake / Schwarztrüffel / geröstete Haselnüsse / Rahmsoße 18,90

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-

Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße 17,30

Hausgemachter Linseneintopf -in der großen Löwenkopfterrine-

Majoran / Speck / Gemüse / Schnittlauch / Bauernbrot 13,90

zusätzlich mit Wiener Würstl 15,50

Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-

Speck-Bohnen / Bratkartoffeln / Schalotten-Rotweinssoße / Backzwiebeln 29,50

Wiener Schnitzel -vom Kalb-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 28,90

Münchner Schnitzel vom Schwein -in der Meerrettich-Senf-Breznpanade-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 18,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 18,50

Weils ned Wurst ist

2 Stück „kesselfrische“ Weißwurst vom Metzgermeister Magnus Bauch

süßer Senf / Brezn -täglich bis 14:00 Uhr- 8,90

„Most famous Currywurst“

Pommes Frites / hausgemachte pikante Soße 16,30

„Saure Zipfel“ – vom Metzger Gassner –

im sauren Zwiebelsud / Gemüsestreifen / Meerrettich / Bauernbrot 16,60

Aus Fluss und Meer

Rotbarschfilet im Breznmantel

Kartoffel-Vogerlsalat / Remoulade / Zitrone 18,90

Zanderfilet vom Grill

Kartoffelkruste / rahmiges Lauch-Paprika-Gemüse / Meerrettich 22,00

Süße Schlemmereien

Unsere Apfelkücherl

im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm 9,90

Kaiserschmarrn -ab 2 Personen-

mit Rum flambiert / Mandeln / Rosinen / Apfelmus p.P. 10,90

Rhabarber-Tiramisu

Mascarpone / weiße Schokolade / Rhabarber 9,90