



## EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

4,90 €

Schweinslungenbraten mit rote Linsen und Kürbis

(dazu Schupfnudel)

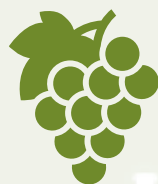
19,90 €

Kürbis Risotto

13,90 €

Gnocchi mit Kürbis Feta Sauce

13,90 €



Jungwein vom Bouvier

Weingut Perger, Bad Deutsch-Altenburg

3,80

## VORSPEISEN

### **Bruschetta**

*mit Ziegenkäse und Pesto*

7,<sup>20</sup>

### **Beef Tartar**

15,<sup>40</sup>

### **Überbackener Ziegenkäse**

*auf Apfel mit Pinienkerne  
und Honig - Balsamico Sauce*

11,<sup>90</sup>

### **Scampi Fritti**

*mit süß-scharfer Sauce*

12,<sup>80</sup>

## SUPPEN

### **Rindsuppe**

*mit Frittaten*

3,<sup>90</sup>

### **Rindsuppe**

*mit Leberknödel*

4,<sup>30</sup>

### **Alt-Wiener-Suppe**

5,<sup>90</sup>

### **Bohnensuppe**

*mit Geselchtem und Wurst*

4,<sup>90</sup>



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### **Knusprige Chicken Nuggets**

*mit Pommes*

10,<sup>90</sup>

### **Penne „Calimero“**

*(Schinken, Mais, Sahne)*

9,<sup>90</sup>

### **Natur Schnitzel von Huhn mit Reis**

10,<sup>90</sup>

### **Schinken-Käse-Toast**

4,<sup>50</sup>

### **Kinder Schnitzel**

10,<sup>90</sup>

# HAUPTSPEISEN

<b>Wiener Schnitzel</b> <i>vom Schwein mit Salat</i>	13, <sup>80</sup>
<b>Cordon Bleu</b> <i>vom Schwein mit Salat</i>	15, <sup>80</sup>
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>mit Bratkartoffeln</i>	19, <sup>90</sup>
<b>Grillteller</b> <i>(Rostbraten, Schw. Medaillons, Hühnerbrust, Gemüse)</i> <i>mit Pommes und Kräuterbutter</i>	19, <sup>90</sup>
<b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> <i>mit Tagliatellen</i>	21, <sup>30</sup>
<b>Hühnerbrust natur</b> <i>mit Reis</i>	15, <sup>90</sup>
<b>Spieß „Karnunt“</b> <i>mit gegrilltem Gemüse und Pommes</i>	19, <sup>40</sup>
<b>Spare Ribs</b> <i>mit Pommes, Dips und Pfefferoni</i>	18, <sup>90</sup>
<b>Rinderfiletsteak</b> <i>mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln</i>	36, <sup>90</sup>
<b>Burger Black Angus</b> <i>mit Speck, Cheddar Käse,</i> <i>Rucola, Spiegelei, Essiggurke, Potato Wedges</i>	17, <sup>60</sup>
<b>Penne</b> <i>mit Schweinslungenbraten, Cherry Tomaten, Soja Sauce,</i> <i>Parmesan (Scharf oder mild)</i>	14, <sup>90</sup>
<b>Farfalle</b> <i>mit Paprika-Sahne-Sauce</i>	11, <sup>90</sup>
<b>Spinat-Risotto</b> <i>mit Hühnerfleisch</i>	13, <sup>90</sup>

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

### Zander gegrillt

mit Petersilienkartoffeln, gegrilltem  
Gemüse und Weißweinsauce

19,<sup>90</sup>

### Gegrillte Riesengarnelen

mit Knoblauch und Baguette

24,<sup>10</sup>

### Gegrillte Gemüse

mit Petersilienkartoffeln

10,<sup>90</sup>

## VEGETARISCHE GERICHTE

### Gebackener Edamer

oder **Mozzarella**

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

13,<sup>20</sup>

### „Karnunt“ Käsespätzle

mit Blattsalat

12,<sup>90</sup>

### Gemüse Lasagne

mit Vogerlsalat

12,<sup>10</sup>

## SALAT

### Gemischter Salat

(Kartoffelsalat, Tomaten, Blatt, Gurke)

4,<sup>80</sup>

### Haussalat

mit Senf-Honig Dressing oder mit Zitronendressing

4,<sup>50</sup>

### Gurkensalat

3,<sup>90</sup>

### Hühner- Salat

(Hühnerbrust, Oliven, Vogerlsalat, Rucola,  
Eisbergsalat, Cherry Tomaten)

14,<sup>90</sup>

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

### Marmelade Palatschinken

4,<sup>90</sup>

### Eispalatschinken

7,<sup>80</sup>

### Powidltascherln mit Butterbrösel

8,<sup>90</sup>

### Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

6,<sup>50</sup>

### Powidltascherln mit Butterbrösel

8,<sup>90</sup>

### Kaiserschmarrn mit Zwetschken-Röster (cca.30 Min)

13,<sup>20</sup>

### Creemeschnitte mit Karamel

5,<sup>50</sup>

### Nutella-cheesecake

5,<sup>50</sup>