

## Vuaspeis`n und Salodkreationen

<b>Karpatschio vom BIO Rindsfile</b>	<b>€16</b>
Wasabimajonees/Salatbouquet/Pinienkerne/Grana	
<b>Räucherfischtartare</b>	<b>€13</b>
Ciabatta/Salatherzen/wachsweiches Ei/Avocado	
<b>Blunz`nknödl</b> auf Blattsalaten und Mango	<b>€11</b>
<b>„Salat Put`n klassisch“</b>	<b>€13</b>
Bunte Blattsalate/Putenstreifen in Kräuterbutter	
<b>klana g`mischta Salod</b>	<b>€5</b>
<b>großa g`mischta Salod</b>	<b>€8</b>
<b>klana Blottsald</b>	<b>€4</b>
<b>Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurk`nsalod</b>	<b>€5</b>
<u>Beilogenänderung verrechnen mia €0,50 extra,</u>	
<u>Braterdäpfi statt Beilog €1,00 extra</u>	
<u>Kloana Salod stott Beilog kostet €2,00 extra</u>	
<b>Supp`mkess`l</b>	
<b>„Soizbuaga Hochzeitssuppm“</b>	<b>€7</b>
Fridattn/Griassnockal/Lebaknedl/Gemüse	
<b>Kaspresskned`lsupp`m</b>	<b>€6</b>
<b>Russische Borschtsch</b> ala Chef	<b>€7/€13</b>
Vsp./Hptsp. Rauchfleisch/Rindfleisch/Rote Ruam (Beete)/Joghurt/Gemüse	
<b>„In Wirt sei Fischsuppm</b>	<b>€10/€18</b>
kloa/gross Gemüse/Fischfile/Garnön/Knofibrot	

## Wirtskultur Klassiker

**Original Wiena Schnitz`l vom Soizburga MÜchkoib (Milchkalb)** €20

**Riesenwienaschnitz`l von da Kärntner Sau** €15

**Kordon blö von da Edlput`n** €17

**Putnschnitzl „Wiena Oat“** €15

Schnitzel werden seawiert mid Preislbeean, Zitron und wahlweise  
Pommes/Pedasüeadäpfi oda Buttareis

**Ausg`lests Freiland Bockhendl „steirische Oat“** €17

Kürbiskernpanade/Erdäpfi-Gurknsalod/Kürbiskernöl/Zitron

## Ausg`foins (ein bißchen ab der Norm!)

**Waldviertler Freiland-Wildhendl** €23

Rotkrautrisotto/speckige Kohlsprossn

**Wirtskultur-Grillspieß im Pfandl serviert** €20

Schweinsfile-BIO Rind-BIO Entenbrust

Mediterranes Gemüse/Erdäpfigratö (überbackene Erdäpfel)

**Tofispitz vom BIO Rind in der Semmikrehaub`m** €18

G`reste Erdäpfi/Düfisoin (Dillbohnen!)

**Zweierlei Bries vom MÜchkoib (Milchkalb)** €20

in Balsamico und bochn (gebacken)

Wüdreis (Wildreis)/Erbsnschotn

**Rampsteek vom Styria Beef** 250g/350 g €25/€32

Cafe de Paris Butter/Cäsars Salod/Steakpommes/Babequusoß

## FrISChe heimISChe FiSch fiSchT.....

**Kross gebratenes Wallerfile** €22  
 Veltlinersoß/hausgemachte Bandnudln/Gemüsepotpourrie

**Saiblingsfilets** in Gemüse-Butter gebraten €23  
 Kräutererdäpfi/bunter Blattsalat

## Fia olle Keand 'lg' fuatat`n (Vegetarier !)

**Kasspotzn** im Pfandl serviert mid stingadn Bergkas €13  
 Röstzwifi/Schnittlauch

**mid Speck** €15

**Gebratene Reismnudln** aus dem Wok €13  
 Mangold/Sprossn/Knackgemüse/Tofu  
 Des warad wegan.....oda wia des hoasst.....aso nix vom Viech dabei!

„**Wirtskulturelle Langos**“ mit Sauerrahm/Gemüsegarten/Fetakäse €12

## Des g` heat in a wirtskulturelles Wiaz`haus

**Paar`l Frankfurta oder Debrezina** €6  
 Semmi/Senf/Kre va da frisch`n Wurz`n

**Wiascht`l mit Soft** 1 Gebäck wos woit`s €10

„**In Wirt sei**“ **Koibsrähmbeischl** €13  
 Semmiknedl/Essiggurkal

**Fiakagulasch vom BIO Jungrind**  
 Soizerdäpfi/Wiaschtl/Ei kloa/groß €10/€15

**Blunz`ngröst`l** mit Sauerkraut €11

## Koide Jaus`n

<b>A g`scheide Porzion Essigwascht</b>		<b>€ 8</b>
Erlachmühlbrot/Zwiebel		
<b>Kasbred`l mid Kas von da Region</b>	<b>kloans/gross</b>	<b>€ 8/€14</b>
Traub`n/Nuss`n/ Butta und Hoizof`nbrod		

## Siasse Noscharei`n

<b>Gebackener Gewürzguglhupf</b>		<b>€ 8</b>
mit Rumtopffrüchtn und süsser Creme fraiche		
<b>Handg`wuzelte Mohnnudln klassisch</b>		<b>€10</b>
mit Vanilleeis		
<b>Tobleronemousse</b>		<b>€ 8</b>
im Strudlteigkörbchen mit Mangos		
<b>Hausg`mochta Opfi-oda Topfmstrudl</b>		<b>€ 6</b>
Vanillesoß/Portion Schlogobers		<b>€3/€1,50</b>
<b>Eispaladschingn</b>		<b>€ 6</b>
Vanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mandln		
<b>Frische Palatschinken</b>	<b>1 Stk./2Stk./3Stk.</b>	<b>€3/5,50/7,50</b>
mit hausgemachter Marillen-, Erdbeer-oder Dirndlmarmelad		

## Frisch g`mocht—dauert a bissl.....

<b>Foschingskropfm mit Marünfülle</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 4</b>
(Berliner mit Aprikosenkonfitüre !!!)		