

Abendkarte vom 29.03.2024

	klein	groß
Klare Gemüsesuppe <small>LNF</small>	4,80	5,90
Rindsuppe mit hausgemachten Dinkelbackerbsen <small>ALO</small>	4,80	5,90
Fleischstrudelsuppe <small>CAGLM</small>	4,80	5,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Hummus und Walnüssen <small>MCOH</small>		12,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl <small>CMHOF</small>		11,80
Blattsalate mit Räucherlachs, roten Rüben und Kren <small>CMO</small>		14,80
Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl <small>CALMO</small>		11,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren <small>CAMO</small>		11,80
Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl <small>CMO</small>		12,80
Bio Heumilchkäsenudeln mit Butter und Bergkäse <small>CAG</small>		14,50
Bio Melanzani Parmigiana <small>AG</small>		14,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat <small>ACGMO</small>		14,80
Bio Selchfleisch mit Bio Sauerkraut und Semmelknödel <small>CAGO</small>		14,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel <small>ACGML</small>		14,80
Kotelette vom Bio Duroq Schwein mit Petersilerdäpfel und Blattsalat <small>GMCO</small>		18,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>GLO</small>		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayonnaise- und Bio Vogerlsalat <small>CAOM</small>		24,80
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln <small>CDGM</small>		13,80
Gebratenes Island Lachsfilet mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat <small>AGLO</small>		22,00
Susi-Torte <small>CGF</small>		5,50
Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce und Schlag <small>CHG</small>		6,00
Grießflammerie mit Rhabarberkompott <small>CAG</small>		7,00
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag <small>G</small>		7,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) <small>CAG</small>		9,00