

Speisekarte vom 28.04.2024

Paprika-Krautsuppe mit Rahm LOG

Spargelcremesuppe AGO

Markknödelsuppe CAGLO

Fleischstrudelsuppe CAGLM

Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüssen und Käferbohnen CMHO

Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl CMHOF

Blattsalate mit hausgebeiztem Lachs, roten Rüben und Kren CDMO

Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl CALMO

Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren CAMO

Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl CMO

Blattsalate mit Bio Roastbeef, Spargel und Senfvinaigrette CMO

Bio Kärntner Kasnudeln mit Butter und Bergkäse ACG

Marchfelder Solospargel (grün und weiss) mit Butter und Bio Heurigen GO

Portion Beinschinken

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat ACGMO

Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel ACGML

Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce GLO

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat ACMO

Bio Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln AMO

Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln CDGM

Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Petersilerdäpfeln und Blattsalat CMG
AO

Susi-Torte CGF

Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce und Schlag CHG

Apfel-Rhabarbercrumble mit Zimtrahm

Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G

Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) CAG