



# Speisekarte



## Vorspeisen:

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola, Grana Padano, Fleur de Sel und nativem  
Olivenöl € 16,90**

**Insalata Tonno e Cipolla  
Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen,  
Oliven und sonnengereiften Paradeisern. Verfeinert mit  
hausgemachtem Dressing € 12,80**

**Burrata mit Rucola & Paradeisern,  
begleitet von ofenfrischem Bärlauchtoast € 14,80**

**Frühlingshafter Pflücksalat mit Garnelen  
Knackige Blattsalate der Saison an einem spritzigen  
Limetten-Honig-Dressing, serviert mit in Kräuterbutter  
gebratenen Garnelen, Radieschen € 14,80**

## Suppen:

**Spezialcremesuppe € 6,90**

***Rindsuppe mit Frittaten € 5,20***

**Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90**

***Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90***

**Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90**

**`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``**

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# Speisekarte



## Hauptspeisen:

### Schnitzel-Variation „Waidmanns Heil“

Feines vom Wildhirsch, Landschwein und Maishähnchen in knuspriger Panier, begleitet von Zitrone, Wildpreiselbeeren und einem knackigen gemischten Salat. € 23,80

**Mayerlinger Cordon bleu (in einer knusprigen Erdäpfelpanade goldbraun gebacken), Wedges € 19,80**

### Wiener Schnitzel vom Kaiserteil

Vom heimischen Stroh-Schwein, hauchdünn geklopft und knusprig panaschiert. Begleitet von in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln und einem Hauch Zitrone. € 16,90

### Gebackenes Surschnitzel XXL

Traditionell mild gesurt und in der Bröselpanier herausgebacken. Serviert mit Zitrone, Preiselbeeren und gemischten Salat der Saison mit Haus-Dressing. € 19,80

### Omas Krautroulade

Hausgemachte Krautroulade nach Omas Rezept, gefüllt mit würzigem Faschierten, serviert mit fruchtiger Paradeiserause und cremigem Erdäpfelpüree. € 17,80

### Gegrilltes Butterfischfilet

Zart gegrilltes Butterfischfilet, serviert mit aromatischem Grillgemüse und Petersilerdäpfeln. € 24,80

### Beuschl mit Semmelknödel € 17,80

Traditionelles Beuschl nach österreichischer Art, fein abgeschmeckt und serviert mit flaumigem Semmelknödel.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# Speisekarte



## Hauptspeisen:

### Zwiebelrostbraten von der Beiried

Zartes Roastbeef im Ganzen gereift, mit einer feinen Jus untergossen. Dazu reichen wir klassische Röstkartoffeln und ein Nest aus handgeschabten, krossen Zwiebelringen. €23,80

Schwammerlrostbraten mit Erdäpfelpüree €23,80

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80

(mit frische Trüffeln + 4,00€)

Faschierte Laibchen gebacken, Gemüse, Erdäpfelpüree € 16,90

### Ofenfrischer Spanferkel-Rollbraten

Saftiger Rollbraten vom jungen Spanferkel, offenfrisch zubereitet und serviert mit würzigem Sauerkraut sowie flaumigem Semmelknödel. Ein traditioneller Genuss mit herzhaftem Geschmack. € 19,80

### Gebackenes Hühnerfilet vom Freiland-Maishendl

Zarte Filets vom goldgelben Maishendl aus artgerechter Freilandhaltung, in knuspriger Bröselpanier goldbraun gebacken. Serviert mit Jasmin Reis, Zitrone und Preiselbeeren. € 18,90

FrISChe Trüffelnudeln mit Butter, Grana Padano und gehobeltem schwarzen Trüffel, grüner Salat € 21,80

1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90

Pistazien Kaffee Latte, (Kaffee, Pistazien Topping, Schlagobers, geriebene Pistazien) € 6,90

Sarti Spritz - Blutorange trifft auf erstklassigen Prosecco € 7,90

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Entschuldigung“.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.