

# Speiskartn

Tafelspitzbrühe mit Triffaten oder Leberspätzle	4,40
Kremsuppe vom Blutzer mit schwarzem steirischem Gold	4,80
Herbstliche Salatvariation mit Hendlbrust im Sesammantel, Johannisbeerdressing und Farchnkernöl	14,50
Salatvariation mit gebackenen Zucchini und Kräuterschmand	12,50
Kasspatzn vom Baldauf Alpkäs und Emmentaler, dazu gibts grünem Salat	12,50
Knödeldreierlei – Spinat-, Schwammerl- und Kürbiskernknödel auf Rahmkraut	12,80
Münchner Zwiebelrostbraten aus dem Entrecote mit Braterdäpfel	21,50
Schwäbisches Pfannenbrätle – Schweine- und Rinderfilet auf Rahmschwammerl mit Maultasche, Zwiebelschmelze und hausgemachten Spätzle	19,80

## Das Wirtshausschnitzel

Schmalzgebackenes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken mit hausgemachten Erdäpfel-Gurkensalat

15,50

Tafelspitz vom Karlshofochsn mit frischem Kren, Schnittlauchsoße und Salzerdäpfel	16,90
---	-------