

SUPPEN & VORSPEISEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten - - - - A,G,C,M

GEMÜSECREMESUPPE

- - - - A,G,C,M

HAUPTSPEISEN

PUSZTA-CORDON BLEU

gefüllt mit Bergkäse, Winzerrrauchschinken und Pfefferoni dazu Reis oder Pommes Frites - - - -
A,G,C,M

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND

mit Bratkartoffeln und knusprigen Röstzwiebeln - - - A,L,M,G

WIRTSHAUSPFANDL

Naturschnitzel vom Schwein in Bratensauce, mit Spätzle, gebratenen Zwiebeln und Spiegelei- - - -
- A,G,C,M

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Reis oder Pommes Frites - - - - A,G,C,M

SURSCHNITZEL

Reis oder Pommes Frites - - - - A,G,C,M

CORDON BLEU

mit Reis oder Pommes Frites - - - - A,G,C,M

PANNONISCHES LETSCHO - SCHNITZEL

mit Letscho aus Seewinkler Gemüse , dazu Reis - - - - A,C,G,M

CEVAPCICI

mit Pommes Frites & hausgemachtem Zwiebelsenf - - - - A,C,G,M

GEBACKENER SEEWINKLER KRÄUTERKÄSE

mit hausgemachtem Dip auf buntem Kräutersalat - - - - A,C,G,L,M

HAUPTSPEISEN

STELZE PRO 10 DAG

mit Zwiebelsenf, Pfefferoni und Brotkorb - - - - -A,G,C,M

KARPFEN GEBACKEN VOM NEUSIEDLERSEE

mit Petersilkartoffeln - - - - - A,G,C,M,D

WELS GEBRATEN VOM NEUSIEDLERSEE

mit Petersilkartoffeln- - - - - A,G,C,M

HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE

mit gemischtem Salat - - - - - A,C,G,L,M

GEBACKENES GEMÜSE

Brokkoli & Karfiol gebacken mit hausgemachtem Kräutertip - - - - - A,C,G,L,M

BANDNUDELN MIT GEMÜSERAGOUT DER SAISON

verfeinert mit Grana Padano - - - A,C,G

WILDGULASCH AUS DEM EIGENEN REVIER

mit hausgemachten Serviettenknödeln - - - - - A,C,G,M

HAUSGEMACHTE WILDKÄSEKRAINER AUS D. EIGENEN REVIER

mit Chilikraut und Brot - - - - - A,C,G,M

GEBACKENE HÜHNERFILETSPITZEN AUF BUNTEM SALAT

- - - - - A,C,G,M

BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT

REIS

POMMES

SPÄTZLE

PORTION KETCHUP/ MAYONNAISE/ SENF

NACHSPEISEN / DESSERTS

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

----- A,C,G

SOMLAUER NOCKERL

----- A,C,G

PANNONISCHER MOHNTRAUM

geschichtetes Dessert aus Kipferl, Mohn & Vanillecreme, serviert mit einer Kugel Eis & Beeren --

--- A,C,G

WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT WEICHEM KERN

mit Vanilleeis & Schlagobers ----- A,C,G

MARMELADE - OD. SCHOKOPALATSCHINKEN - 2 STÜCK

----- A,C,G

EISPALATSCHINKEN

----- A,C,G

BROTZEIT

KÄSEBROT MIT FRISCHEM PAPRIKA

----- A,G

SCHMALZBROT MIT ZWIEBEL

----- A,L,M

LEBERAUFSTRICHBROT MIT PFEFFERONI

----- A,L,M

SCHINKENBROT MIT KREN & PAPRIKA

----- A,L,M

POWERED BY MENURY

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	9 = enthält eine Phenylalaninquelle	17 = mit Taurin
2 = mit Konservierungsstoffen	10 = gewachst	18 = alkoholhaltig
3 = mit Antioxidationsmitteln	11 = mit Nitritpökelsalz	19 = Laktose
4 = mit Geschmacksverstärker	12 = Tartrazin	20 = Säuerungsmittel
5 = geschwefelt	13 = koffeinhaltig	21 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
6 = geschwärzt	14 = chininhaltig	22 = mit Zucker und Süßungsmitteln
7 = mit Phosphat	15 = genetisch verändert	
8 = mit Süßungsmittel	16 = mit Milcheiweiß	

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide	F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	H7 = Pistazien
A1 = Weizen	G = Milch und Milcherzeugnisse	H8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse
A2 = Roggen	H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A3 = Gerste	H1 = Mandeln	M = Senf und Senferzeugnisse
A4 = Hafer	H2 = Haselnüsse	N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A5 = Kamut oder Hybridstämme	H3 = Walnüsse	O = Schwefeldioxid und Sulfite
B = Krebstiere	H4 = Cashewnüsse	P = Lupinen und Lupinerzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse	H5 = Pecanüsse	R = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse	H6 = Paranüsse	
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		

Eigenschaften

 = Scharf

 = Vegan

 = Vegetarisch

 = Regional

 = Bio

 = Glutenfrei

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Bedienung.

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.