

GERICHTE KÜCHE

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM STEPPENRIND (G) **9,40**
mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan

Dazu passt

1/8 GeKü Cuveè **3,50**
(Merlot und Cabernet Sauvignon)

HAUSGEMACHTE GRAMMELPOGATSCHERL (A,C,E,G) **2,40**

2 STÜCK OFENFRISCHE KNOBLAUCHSTANGERL (A,C,E,G) **4,80**

SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDSUPPEN

serviert mit frischem Gemüse, dazu gibt`s ...

selbstgemachte Frittaten (A,C,G,L) **3,80**

selbstgemachte Leberknödel (A,C,G,L) **3,80**

selbstgemachte Kaspressknödel (A,C,G,L) **4,20**

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE (A,C,G,L) **3,90**

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

0,2 Piccolo Frizzante Rosé **6,40**

Aperol-Sprizz **3,90**

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

GERICHTE KÜCHE

DIE KLASSIKER

GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL (A,C,G) serviert mit Bauern-Pommes	9,90
CORDON BLEU VOM SCHWEIN (A,C,G) gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Bauern-Pommes	12,60
GEBACKENE KALBSLEBER (A,C,G,M) serviert mit Kartoffel-Mayonnaise Salat	13,50
FEINES RINDSGULASCH (A,C,G,L,M) serviert mit Serviettenknödel	12,90
½ BACKHUHN (A,C,G) - Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten serviert mit Reis	12,90
ZWIEBELROSTBRATEN (A,G,L,M) serviert mit Bratkartoffeln	16,90
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Schnitzelvariationen gerne mit Hühnerfleisch zu.	
Aufpreis	1,00

FISCH

BEGRILLTES ZANDERFILET (D,G,L,N,O) serviert auf frisch zubereitetem Risotto je nach Saison	16,50
--	--------------

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

GERICHTE KÜCHE

GEHEIMNIS DES HAUSES

DAS GERICHTE KÜCHE SCHNITZ`L (A, C, G) – Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten **13,90**
serviert mit gemischtem Salat

Gefülltes Schweineschnitzel im hausgemachten Teigmantel und mit Käse gratiniert

UNSERE SPEZIALITÄTEN

DER GERICHTE BURGER (A, M, N) **12,50**
gefüllt mit Pulled Pork, hausgemachter BBQ Sauce Salat und Röstzwiebel
dazu gibt`s wir Bratkartoffel-Chips

OFENFRISCHE SPARERIBS (A, F, L, M, D) **16,90**
serviert mit Bratkartoffeln
dazu gibt`s zweierlei unserer selbstgemachten Saucen

Probieren Sie unsere hausgemachten Saucen (C, G, L, M, D) **1,60**

Knoblauchrahmsauce	Schnittlauchsauce
Knoblauch-Mayonnaise	BBQ-Sauce
Cocktailsauce	Sauce Tartare

HÜHNERBRUSTFILET (A, C, G, L) **12,90**
serviert auf Paprikarahmsauce,
dazu gibt`s selbstgemachte Kräuterspätzle

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE (A, C, L, G) **12,70**
serviert mit Speck und Röstzwiebeln,
dazu gibt`s Blattsalat

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

GERICHTE KÜCHE

ETWAS VEGETARISCHES

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE (A,C,L,G) serviert mit Röstzwiebeln dazu gibt`s Blattsalat	11,50
DINKEL NUDELN (A,C,G) serviert mit selbstgemachtem Rucola-Pesto und frisch geriebenem Parmesan	11,50
GEBACKENE CHAMPIGNONS (A,C,G,L) serviert mit selbstgemachter Sauce Tartare	9,90

KNACKIGE SALATE

GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN (C,E,G,L) serviert auf knackigem Salat mit hausgemachtem Dressing und Pinienkernen	14,50
SEEWINKLER BAUERN Salat Knackiger Salat serviert mit Speck, Bratkartoffel-Chips und einem Spiegelei	11,50
HÜHNERFILETSTREIFEN (A,C,G,L,M) Gebacken oder gegrillt serviert auf knackigem Salat	11,50
GEGRILLTER HALLOUMI (G,L,M) serviert auf knackigem Salat mit hausgemachtem Dressing	11,50
PORTION KERNÖL	0,80

Genießen Sie unser ofenfrisches Gebäck (A,E)

Hausgemachte Grammelkogatscherl (6Stück)	2,40
Handsemmel	1,30
Kornstangerl	1,50
Nussweckerl	1,90
2 Stück Knoblauchstangerl	4,80

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

GERICHTE KÜCHE

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

DONALD DUCK (A,C,G) Gebackene Hühnerfiletstreifen, serviert mit Pommes	6,60
MICKEY MOUSE (A,C,G) Kleines gebackenes Schnitzel vom Huhn, serviert mit Pommes	7,80
SPONGEBOB (A,C,G) Schinken-Käse Toast	4,20

DIE SÜßE VERFÜHRUNG

DIE DUNKLE VERSUCHUNG (A,C,E,G) - Hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu gibt's Vanilleeis und Schlagobers Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten	7,80
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (A,C,E) serviert mit Zwetschkenröster	7,10
HAUSGEMACHTE POWIDL TASCHERL (A,C,E) serviert mit Zwetschkenröster	6,40
2 STÜCK PALATSCHINKEN (A,C,E) gefüllt mit Marillen- oder Erdbeermarmelade	4,60
2 STÜCK PALATSCHINKEN (A,C,E,G) gefüllt mit Nutella	5,10
2 STÜCK PALATSCHINKEN (A,C,E,G) gefüllt mit Vanilleeis	5,80

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

GERICHTE KÜCHE

UNSERE BEILAGEN

Kleiner Gemischter Salat	3,30	Reis	2,90
Großer gemischter Salat	5,90	Pommes	2,90
Blattsalat	3,10	Petersilienerdäpfel	2,90
Erdäpfelsalat	3,30	Braterdäpfel	2,90
Erdäpfel-Mayonnaise Salat	3,60	Hausgemachte Spätzle	3,10
Gurkensalat (G)	3,50	Süßkartoffelchips	3,90
Krautsalat	3,50		

Auf Wunsch servieren wir unsere Salate gerne mit Kernöl.

Portion Kernöl **0,80**

Unsere hausgemachten Saucen (C,G,L,M,D) **1,60**

Knoblauchrahmsauce

Knoblauch-Mayonnaise

Cocktailsauce

Schnittlauchsauce

BBQ-Sauce

Sauce Tartare

Ketchup, Mayonnaise, Senf (C,G,M) **0,50**

Preiselbeeren **1,40**

Alle Preise in Euro.

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.