

"der Herbst ist eingezogen"

Zum

Auftakt ein Aperitif

€

Marillenbrand	3,00	Sekt Orange	5,90
Marzer Williams mit Birne	3,80	Prosecco	5,90
Erdbeerfrizzante	5,90	Campari Soda	4,90
Uhudlerfrizzante	5,90	Hollunder Sekt	5,90



Aus dem Suppentopf ...

Marzer „Suppentopf“

mit gekochten Rindfleisch, Gemüse und Nudeln 6,90

Herzhaftes aus der feinen Küche

„Genuss auf glühender Kohle“

würzig gegrilltes Rind- Schwein und Hühnerfilet 20,90
serviert mit Wedges, Grillgemüse und Barbecuesauce

Backhendlsalat

gebackene Hühnerfiletstreifen auf bunten Salatteller 16,90

„Herbst BOWL“

glacierte Hühnerstreifen mit Gemüse und Fettucine 20,90

Salat „Herbstzeit“

Salatvariation mit Kürbisstreifen Honig-Senf-marinade und Feigen. 16,90

Asia WOK -Pfanne

gegrilltes Hühnerfleisch & Wokgemüse serviert mit Reis 18,90



es muß nicht immer Fleisch sein

gebackener Emmentaler	auf Salatkomposition	14,40
Kürbisrisotto	serviert mit gemischtem Salat	15,90
Käsespätzle mit Hüttenkäse	serviert mit gem.Salat	15,90



Fischer's Fisch...

gegrilltes Hechtfilet mit Kräuterbutter

serviert auf Kürbisrisotto und ScTartare

21,80

Ozeanplatte (Fischplatte für 1 Person)

22,90

allerlei Fischfilets aus der Pfanne mit Kartoffel, Reis und Sc. Tartare

Feines aus dem WALD

Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kurkuma

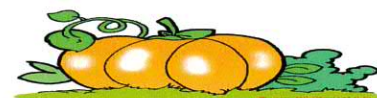
6,90

Hirschrückensteak „lustige Försterin“

zart gegartes Hirschrückensteak auf Pfeffersauce

serviert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren

29,80



gespickter Hirschbraten in kräftiger Wildsauce

dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

22,50

gebackenes Hirschschnitzel „souffliert“

serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

22,90

Der Koch ist gerne für Sie da

Filetsteak in „Cognacpfeffersauce“

29,80

gegrilltes Rinderfilet in Cognacpfeffersauce

serviert mit Kartoffelkroketten und Steakgemüse

XXXL Filetspiess BBQ

gegrilltes Schweinsfilet am Spiess

serviert mit Pommes frites und Dipsauce

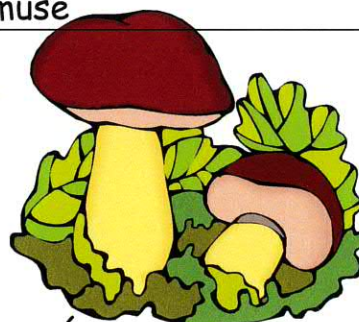
22,90

Gourmet Pfandl

gegrillte Schweinsmedallions in Pfeffersaucé

serviert mit Kartoffelpuffer

21,90



Cordon bleu „Waldfrieden“

17,90

mit Schinken-Käse-Kürbis gefüllter Schweinsrücken gebacken

serviert mit Reis und Preiselbeeren

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (ACL)	€ 4,90
Burgenländische Knoblauchsuppe (AGL)	5,90

Wos imma schon gibt und imma guat schmeckt

Cordon bleu nach Bauern Art (ACELGM)

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Paprika
dazu Bratkartoffeln und Gemüse 17,90

Bürgermeisterschnitzel Wiener Art (AGCL)

mit Camembert und Schinken gefülltes Putenschnitzel
angerichtet mit Reis und Preiselbeeren 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (AGEGM)

mit gemischtem Salat der Saison 15,90

Putenschnitzel gebacken (ACEG)

serviert mit Pommes frites 16,90

Ungarisches Paprikarahmschnitzel (AELG)

angerichtet mit Reis und Gemüse 15,80

Holsteinschnitzel (AELMG)

mit Spiegelei, Pommes frites und Salatgarnitur 16,80

Grillteller (ELMG)

serviert mit Pommes frites und Gemüse 17,90



Für unsere kleinen Gäste

Pinocchio (ACEG)

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites 9,90

Arielle (ACEG)

Kinderwiener von der Pute mit Pommes frites 9,90

Schneewittchen (EGM)

Gegrilltes Kotelett mit Reis 9,90

mit Kinderüberraschung

