

# Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (ACL)	€ 3,90
Burgenländische Knoblauchsuppe (AGL)	4,90

## 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 13,90

### Bürgermeisterschnitzel Wiener Art (AGCL)

mit Camembert und Schinken gefülltes Putenschnitzel  
angerichtet mit Reis und Preiselbeeren 15,90

### Wiener Schnitzel vom Schwein (AGEGM)

mit gemischtem Salat der Saison 12,20

### Putenschnitzel gebacken (ACEG)

serviert mit Pommes frites 13,50

### Ungarisches Paprikarahmschnitzel (AELG)

angerichtet mit Reis und Gemüse 13,90

### Holsteinschnitzel (AELMG)

mit Spiegelei, Pommes frites und Salatgarnitur 13,50

### Grillteller (ELMG)

serviert mit Pommes frites und Gemüse 13,90



### Für unsere kleinen Gäste

#### Pinocchio (ACEG)

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites 8,90

#### Arielle (ACEG)

Kinderwiener von der Pute mit Pommes frites 8,90

#### Schneewittchen (EGM)

Gegrilltes Kotelette mit Reis 8,90





# es wird aufgekocht

## Herzhaftes

### „Genuss auf glühender Kohle“

würzig gegrilltes Rind - Schwein - und Hühnerfilet  
serviert mit Wedges, Grillgemüse und Barbecue-Sauce 15,90

### Hühnerfilet „Saltimbocca a la Romana“

in Speckmantel und Salbei gewickeltes Hühnerfilet „Vom Grill“  
serviert mit Nudeln und Grillgemüse 12,80

### Backhendlsalat

gebackene Hühnerfiletstreifen auf buntem Salatteller 11,20

### Ozeanplatte (Fischplatte für eine Person)

Allerlei von Fischfilets mit Kartoffel, Reis und Sauce Tatare 19,80

### Ungarisches Hechtfilet „Piroschka“ vom Grill

serviert mit Kartoffelröstinchen und buntem Gemüsebukett 17,80

### Cordon Bleu „Herbstzeit“

gebackenes Putenfilet gefüllt mit Käse-Schinken-Kürbis, serviert mit  
Bratkartoffeln und Knoblauchdipsauce 15,80



### Käsespätzle mit „Hüttenkäse“

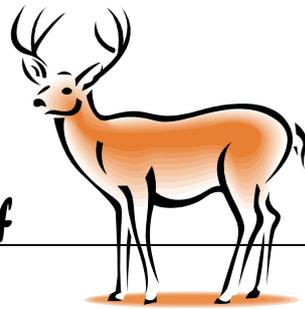
serviert mit buntem Salatteller 10,90

### mit Steinpilzen-Topfen-Kräutern gefüllte Nudeltascherl

serviert in Pilzsauce und buntem Salatteller 12,90



# Spezialitäten vom Wied



## Aus dem Suppentopf

Kräftige Wildpüreesuppe mit Bröselknödel	5,90
Pannonische Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kurkuma	€ 5,80

## Vom Hirsch aus heimischen Wäldern

### Hirschrückensteak „lustige Försterin“

zart gegartes Hirschrückensteak auf Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren



26,80

### Gespickter Hirschbraten in kräftiger Wildsauce

dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

18,50

### gebackenes Hirschschnitzel „Souffliert“

serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren



17,90

### Waidemannspfanne (Wildragout)

zartes Wildragout dazu Schupfnudeln und Preiselbeeren

16,80

## Vom Reh aus der Region

### mit Pilzen gefüllte Rehfilettascherl in Bordeauxsauce

serviert mit Spätzle und Preiselbeeren

25,90

### gegarte Rehmedaillons „Waldberry“

auf Berry-Pilzsauce angerichtet mit Schupfnudeln und Preiselbeeren

26,80

### geschmorter Rehschlägel in Schwammerlsauce

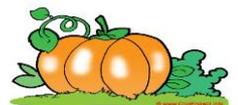
serviert mit Spätzlen und Preiselbeeren

18,90

## „langsam gegarter Burger“

### saftiger Hirschburger “

saftiger Burger mit gegrillten Birnen und Camembert  
serviert mit Kartoffelchips und Preiselbeeren



14,90

### Wildburger „Waldfrieden“

würzig gegrillter Wildburger mit Käse Speck und Zwiebel  
serviert mit Kartoffelchips und Barbecue Dipsauce



14,90