

# Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (ACL)

Burgenländische Knoblauchsuppe (AGL)

## 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

**Bürgermeisterschnitzel Wiener Art (AGCL)**

mit Camembert und Schinken gefülltes Putenschnitzel  
angerichtet mit Reis und Preiselbeeren

**Wiener Schnitzel vom Schwein (AGEGM)**

mit gemischtem Salat der Saison

**Putenschnitzel gebacken (ACEG)**

serviert mit Pommes frites

**Ungarisches Paprikarahmschnitzel (AELG)**

angerichtet mit Reis und Gemüse

**Holsteinschnitzel (AELMG)**

mit Spiegelei, Pommes frites und Salatgarnitur

**Grillteller (ELMG)**

serviert mit Pommes frites und Gemüse

**Hausplatte (für eine Person) (ACGE)**

Gegrilltes Kotelett und Filet, Schnitzel Wiener Art  
angerichtet mit Reis und Pommes frites



### Für unsere kleinen Gäste

**Pinocchio (ACEG)**

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites

**Arielle (ACEG)**

Kinderwiener von der Pute mit Pommes frites

**Schneewittchen (EGM)**

Gegrilltes Kotelett mit Reis





## Aus dem Suppentopf



Kürbiscremesuppe mit Kurkuma

Marzer Suppentopf mit gek. Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

## Herzhaftes

### Genuss auf glühender Kohle"

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

### Hühnerfilet „Saltimbocca a la romana“

in Speckmantel und Salbei gewickeltes Hühnerfilet „ vom Grill“  
serviert mit Nudeln und Grillgemüse

### Backhendlsalat

gebackene Hühnerfiletstreifen auf buntem Salatteller

### Schweinsfilet im Speckmantel „gegrillt im Pfand'l“

angerichtet mit Spätzle und Pilzsauce

### Ozeanplatte (Fischplatte für eine Person)

Allerlei von Fischfilets mit Kartoffel, Reis und Sauce Tatare

### Ungarisches Fogoschfilet „Piroschka“ vom Grill

serviert mit Kartoffelröstinchen und buntem Gemüsebukett

### gefülltes „Schwammerlschnitzel“

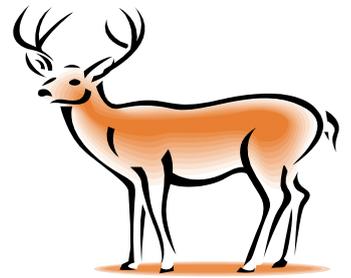
gebackenes Putenfilet gefüllt gefüllt mit Käse-Speck-Schwammerl,  
serviert mit Butterreis und Preiselbeeren

### Käsespätzle mit „Hüttenkäse“

serviert mit bunten Salatteller



# Willkommen im Wald



## gespickter „Hirschbraten“

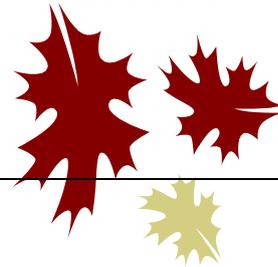
serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeerpfirsich

## Souffliertes Hirschnitzel „Wiener Art“

serviert mit Bratkartoffeln, Salatteller und Preiselbeeren

## Weidemannspfanne (Wildragout)

serviert mit Spätzle und Preiselbeeren



## zart gegarte Rehmedallions mit Sherry verfeinerten Pilzsauce

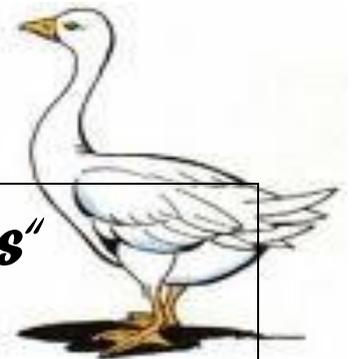
serviert mit Kartoffelkroketten und Kohlsprossen

## geschmorter Rehschlägel in Schwammerlsauce

serviert mit Spätzle und Preiselbeeren

## Grillduett vom Hirsch und Reh (Grillteller)

serviert mit Kartoffelwedges und Knoblauchdip



## Spezialitäten von der „Ente & Gans“

### Gansl „Burgenländer Art“

angerichtet mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

### Ganslbrust „in Pilzsauce“

Serviert mit Schupfnudeln und Salatteller

### Junge Ente zart gebraten „classic“ (1/2 Ente)

angerichtet mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

### Junge Ente „Winzerinnen Art“ in Rotweinsauce (1/2 Ente)

angerichtet mit Schupfnudel und Apfelrotkraut