

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)

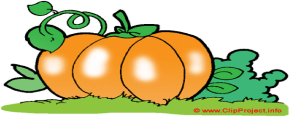
Kinderwiener von der Pute mit Pommes frites

Schneewittchen (EGM)

Gegrilltes Kotelett mit Reis



es wird aufgeköcht



Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Kurkuma

Marzer Suppentopf mit gek. Rindfleisch, Gemüse und Nudeln

Wildpüreesuppe

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

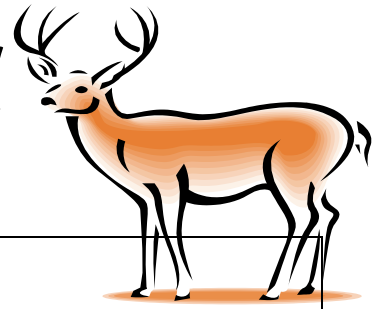
Käsespätzle mit „Hüttenkäse“

Serviert mit bunten Salatteller

Gefüllte Tortellini mit „Grillgemüse“

angerichtet mit bunten Salatteller

Willkommen im Wald



gespickter „Hirschbraten“

serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeerpfirsich

Souffliertes Hirschschnitzel „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



Fisch hat immer Saison“

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

Cordon bleu „Herbstzeit“

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



gefülltes „Schwammerlschnitzel“

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