

Winterliche Gerichte



Zum Auftakt ein Aperitif

Haselnussbrand	3,00	Sekt Orange	4,50
Marzer Williams mit Birne	3,80	Prosecco	4,50
Erdbeer Frizzante	4,50	Campari Soda	3,50
Uhudler Frizzante	4,50	Hugo Prosecco	4,50



Aus dem Suppentopf



Kürbiscremesuppe (mit Kokosmilch und Kurkuma)	4,90
Geschäumte Maronicremesuppe	4,90
Marzer Suppentopf mit gek. Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	5,80

Herzhaftes im Winter

„Genuss auf glühender Kohle“

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

Hühnerfilet „Saltimbocca à 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

Schweinsfilet im Speckmantel „gegrillt im Pfandl“

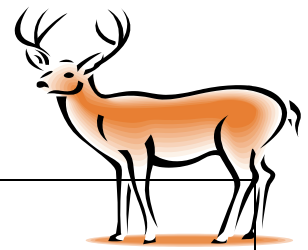
angerichtet mit Spätzle und Pilzsauce 16,90



gegrillter Kosakenspieß (vom Rind und Schwein)

serviert mit Pommes frites und pikanten Dipsauce 15,90

Willkommen im Wald



gespickter „Hirschbraten“

serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeerpfirsich

€ 17,90

Souffliertes Hirschschnitzel „Wiener Art“

serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

18,90

Waldpfandl (zart gegartes Hirschragout)

Serviettenknödel und Preiselbeeren

16,50

geschmorter Rehshlögel in „Pilzsauce“

serviert mit Spätzle und Preiselbeeren

18,50

zart gegarte Rehmedaillions mit Sherry verfeinerter Pilzsauce

serviert mit Kartoffelkürbispuffer und Apfelrotkraut

25,60



Junge, zart gebratene Weihnachtsente (1/2 Ente)

angerichtet mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

24,90

Junge Ente zart gebraten „Winzerinnen Art“ (1/2 Ente)

angerichtet mit Schupfnudel und Salatteller

25,90

gefülltes Schwammerlschnitzel „Waldfrieden“

gebackenes Putenfilet, gefüllt mit Schwammerl'n, Speck und Käse

serviert mit Butterreis und Preiselbeeren

15,80

„Fisch hat immer Saison“

Ozeanplatte (Fischplatte für eine Person)

Allerlei von Fischfilets mit Kartoffel, Reis und Sauce Tartare

19,80

Ungarisches Fogoschfile „Piroschka“ vom Grill

serviert mit Kartoffelröstinchen und buntem Gemüsebukett

17,80

Kastanienreis auf Vanilleeis mit Eierlikör

Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlag



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 Kotlett mit Reis	8,90

