

Aperitif

Dirndlsprizz (Prosecco-Dirndlsirup-Soda)	3,90
Quitten-Thymiansecco (Prosecco-Quittensorbet)	4,20
Gin Tonic mit Bio Tonic von Tuco Drinks	4,20
Rosé - Frizzante Strauß- Gamlitz	4,20
Hausgemachte Ginger-Ale-Limette-Minze Limo 0,5 lt	3,90

Weine

Allergene: O (in allen Weinen enthalten)

1/8 CMS 2019 Hofmann-Traismauer (CH,MU,SV)	3,10
1/8 Grüner Veltliner „Steinthal“ 2019 Maringer	3,10
1/8 Sauvignon blanc 2019 Müller - Klöch	3,50
1/8 Blauer Zweigelt 2018 Müller-Klöch	3,30
1/4 Schilcher Sturm (solange der Vorrat reicht)	3,50
AUCH ZUM MITNEHMEN	



Suppen

Karpfensuppe „ungarische Art“ DGLMO	4,90
Schaumsuppe vom Kürbis und gerösteten Kürbiskernen GLM	4,70
Rindsuppe mit Kasprißknödel ACGLM,	3,20
Rindsuppe mit Frittaten ACGLM,	3,10
Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel ACFGLM	3,20
Rindsuppe mit Milzschnitten ACGLM	3,20

Vorspeisen

Räucherfisch Variation vom Haimel mit Oberskren DGO	8,90
Carpaccio vom Pferd mit Ruccola & Parmesan OG	8,50
Sülzchen vom Schwein mit Kernöl & rotem Zwiebel LMO	6,60
Hausgebeizter Pferdeschinken mit Weintrauben-Rosinen-Chutney	8,50
Kürbis-Carpaccio mit Pinienkerne & Ruccola (vegan) LO	7,90

Herbstschmankerl

Karpfen & Pferd

Gebackenes Karpfenfilet mit Mayonnaise Salat	ACDFGMO	15,40
In der Mohnpanier gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfelsalat		15,40
<small>ACDFGMO</small>		
Serbisches Karpfenfilet auf Paradeisragout (pikant), dazu Braterdäpfel & Ruccolanesterl	ADO	15,90
Karpfenfilet gebraten auf sautiertem Kürbisgemüse, dazu Gansl -Grammelknöderl	ACDGMO	16,30
Gefächertes Karpfenfilet auf grünem Thai-Currygemüse (schärfer), dazu Basmatireis	ADEGO	16,20
Fohlenbraten im feinem Wurzelsaft, dazu Serviettenknödel und herbstlichen Gemüse	ACGLMO	16,90
Fiakergulasch vom Pferd mit Erdäpfel, Gurkerl, Ei & Würstl		11,90
Rosa gebratenes Schweinsfilet auf Kürbisrisotto, dazu Ruccolanesterl	ACGLMO	15,40
Scholle gebacken mit Erdäpfelsalat	ACDFGLMO	13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salatteller	ACFGLMO	10,90
Cordon bleu von der Pute mit buntem Salatteller	ACFGLMO	12,30
Posthornkotelett mit Pommes und Buttergemüse	GL	11,80
Spaghetti Bolognese mit Blattsalat	ACGLM	7,20
Kräuterhendlbrust auf Karotten-Erdäpfelpüree & Maroni	ACGLMO	15,20
Steirisches Backhendl in Kürbispanier mit Erdäpfelkernölsalat	ACFGLMO	11,60
Veggi: Eierschwammerl-Erdäpfelstrudel, dazu Dip & Blattsalat	ACGLMO	12,50

Dessert

Das etwas andere Zwetschkentiramisu im Glas	ACGO	6,20
Zwetschkenknödel in Kürbiskernbrösel (1 Stück)		3,10
<small>(Wartezeit ca. 20 min) ACG,</small>		
Kastanienreis mit Schokosauce, Zwetschkenröster & Amarenakirsch-Eis		7,10
Buchweizen-Schokotörtchen mit Kürbiskern-Vanilleeis & Schokosauce		6,20
<small>CGH</small>		
Sorbet - Variation mit frischen Früchten	O	6,90
Marillenpalatschinken	ACG	4,00
Eispalatschinken	ACG	5,80
Mohr im Hemd	CGH	6,20

A: Gluten
C: Ei
E: Erdnüsse
G: Milch

H: Schalenfrüchte
M: Senf
O: Sulfite, Schwefeldioxid
R Weichtiere

B. Krebstiere
D: Fisch
F: Soja

L: Sellerie
N: Sesam
P: Lupine