

Glas Winzersekt | 0,1l € 3,80
mit Kritzendorfer Marillennektar

* * *

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel

Hühner Einmachsuppe
mit Bröselknödel | € 5,20

* * *

Grammel Eierspeis | € 6,90
auf getoastetem Schwarzbrot

Ocki's Brett'l Jause | € 9,80
mit Bauerbrot

* * *

Lauch-Rahmnockerl | € 8,80
mit Bergkäse überbacken

Ocki's Brat'l Gröst'l | € 8,80
mit Spiegelei

geröstete Leber im Malzbiersaft'l
mit Petersilerdäpfel | € 10,80

Schweinsfilet Spieß | € 15,80
mit Pommes frites und Dipsauce



Montag, 11. Februar 2019

MITTAGSMENÜ

Rindsuppe mit Markknödel

* * *

Fiaker Gulasch

* * *

Topfenstrudel mit Vanillesauce

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

Maroni Tiramisu | € 5,20

karamellisiertes Vollmilch-Schoko Parfait
mit Weichselragout | € 5,80

KRITZENDORFER WEIN

Burgunder Cuvée 2016

Chardonnay, weißer und blauer Burgunder
Der Winzer – Peter Pscheidt
1/8l € 3,50

Weißburgunder 2014

Weinbau Ubl-Doschek
1/8l € 3,80

Rosé Cisterciën 2017

Schloss Gobelsburg, NÖ
1/8l € 3,60

Blaufränkisch Classic 2014

Weingut Iglar, Bgld
1/8l € 4,00

* * *

DIE WEISSE

Naturtrübes Hefeweissbier
Salzburger Biermanufaktur
0,5l Fl. € 4,80

CIDER– Apfel-Birne
Fl. 0,33l € 3,90