

**kräftige Rindsuppe** | € 4,20  
mit Fleischstrudel

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl**  
und gehackten Kürbiskernen | € 4,80

\* \* \*

**Hühnerleber Parfait** | € 7,20  
mit Preiselbeeren und Toast

**Toskana Brett'l** | € 11,20  
mit Prosciutto, Salami, Speck & Käse  
dazu Wurzelbrot

\* \* \*

**gratiniertes Spezialbrot** | € 6,40  
mit Mailänder Salami und Pfefferoni

**Lauch-Rahmockerl**  
mit Bergkäse überbacken | € 8,80

**Feuerfleck** | € 9,80  
mit Kürbis, Apfel und Camembert

**geröstete Schweineleber** | € 10,80  
mit Petersilerdäpfel

**gebackenes Surschnitzel**  
mit Erdäpfel-Vogelersalat | € 11,20

**Kalbsrahmgulasch**  
mit Nockerl | € 14,20



Donnerstag, 11. Oktober 2018

---

## MITTAGSMENÜ

Gemüse Suppe

\* \* \*

**geschmortes Znaimer Schnitzel**

mit Böhmischem Knödel

\* \* \*

gebackene Mäuse  
mit Apfelragout

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

---

## OKTOBERBRÄU

Festbier im bayrischem Stil  
Stammwürze: 12,2° / alc. 5,2% vol.  
0,5l Krug € 4,20

**Topfenknödel** | € 6,20  
mit Zwetschkenröster

**Weichselstrudel** mit Vanilleeis | € 5,10

\* \* \*

**KRITZENDORFER WEIN**  
**Staubiger Gemischter Satz**  
Weingut Hauerhof 99  
1/8l € 2,50

**Chardonnay Löss 2016**  
Weingut Fritz, Zausenberg am Wagram  
1/8l € 3,80

**Alter Rebstock 2016**  
St. Laurent, Blaufränkisch, Blauer Zweigelt  
Weingut Johanneshof Reinisch  
1/8l € 4,20

\* \* \*

**Naturtrübes BIO Zwickl**  
Schremser Brauerei, NÖ  
Fl. 0,5l € 4,20

**ofenfrische BAUERNENTE**  
SA & SO – 13. & 14.10.