

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel oder Kaspressknödel

Alt Wiener Erdäpfelsuppe | € 4,80
mit Steinpilzen

* * *

Tiroler Brett'l | € 9,90
mit Schinkenspeck, Bergkäse
Essiggemüse und Bauernbrot

Matjesfilet auf roten Rüben | € 9,20
mit Kren und Pumpernickel

* * *

Linsen mit Speck | € 7,20
und Semmelknödel

Lauch-Rahmnockerl | € 8,60
mit Bergkäse überbacken

Tiroler Rindfleisch Gröst'l | € 9,20
mit Spiegelei

Matjesfilet nach Hausfrauen Art | € 11,20
mit Salzerdäpfel

gebratenes Lachsforellenfilet | € 15,80
auf Erdäpfel-Avocado Gröst'l



Dienstag, 13. Februar 2018

MITTAGSMENÜ

Gemüsecremesuppe

* * *

gekochtes Beinfleisch
auf Cremespinat und Rösti

* * *

hausgemachte Krapfen

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

Hirschbraten | € 16,20
mit Rotkraut und Semmelknödel

* * *

Käse Brett'l | € 8,80
der BIO-Hofkäserei Deutschmann

Apfelstrudel mit Vanillesauce | € 4,40

Bananen-Karamell Trifle | € 4,80

karamellisiertes Lebkuchenparfait
mit Beerenröster | € 5,20

Vanille Crème Brûlée | € 6,20
mit Mandarinen-Mascarpone Eis

* * *

KRITZENDORFER WEIN

Junger Muskateller 2017
Weingut Ubl-Doschek
1/8l € 3,60

Sauvignon blanc 2015
Lackner-Tinnacher, Stmk
1/8l € 3,80

Blaufränkisch 2013
Weingut Fischbach, Bgld
1/8l € 3,40

Marillen Punsch | ¼l € 3,80

Glühmost | ¼l € 3,40

Orangen Punsch | ¼l € 3,50

Roter Glühwein | ¼l € 3,50