

**klare Rindsuppe** | € 4,40  
mit Milzschnitten und Wurzelgemüse  
oder Kaspressknödel

**Topinambur Cremesuppe** | € 5,10  
mit Wildschweinrohschinken

**klare Wildsuppe** | € 5,10  
mit Wildschweinstrudel

\* \* \*

**Lachsforellen Terrine** | € 9,80  
mit Avocado Creme und Wurzelbrot

**Toskana Brett'l** | € 10,80  
Prosciutto, Salami, Pecorino  
Oliven, Kapern und Wurzelbrot

\* \* \*

**Avocado-Gemüse Gröst'l** | € 9,20  
im Pfand'l serviert

**gebackenes Surschnitzel** | € 10,50  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

**Tiroler Rindfleisch Gröst'l** | € 9,90  
mit Blattspinat und Spiegelei

**ofenfrischer Schweinsbraten** | € 11,80  
mit Sauerkraut und Semmelknödel

**Hühnergeschnetzeltes** | € 12,80  
mit Kokos-Curry Sauce und Nockerl



Sonntag, 18. Oktober 2020

**Glas Uhudler Frizzante**

0,1l € 4,10

\* \* \*

**geschmorte Lammstelze** | € 18,20  
mit Polentaschnitte

**gebratenes Zanderfilet** | € 15,20  
mit Kürbis-Erdäpfelpuffer

**Portion Bauernente** | € 19,20  
mit Speck-Krautsalat  
und Erdäpfelkknödel

\* \* \*

**Topfentorte** | € 4,60  
mit Himbeerröster

**Caramell Cheese Cake** | € 4,80

**Julia's Apfelstrudel** | € 5,10  
mit Vanilleeis

**hausgemachtes Granatapfel Soda**  
mit Zitrone und Minze | 0,5l € 4,20

\* \* \*

**KRITZENDORFER WEIN**

**Rosé vom Blaufränkisch 2018**

Weingut Ubl-Doschek

1/8l € 3,80

**Blütenmuskateller 2019**

Weingut Jungmayr, NÖ

1/8l € 3,40

**Wiener Gemischter Satz 2019**

Weingut Wiegel

1/8l € 3,40

**Cuvée Ried Siglos 2018**

Weingut Heinrich, Deutschkreuz

1/8l € 4,80

**Steirischer Schilcher Sturm** | 1/8l € 2,00

**Staubiger Gemischter Satz** | 1/8l € 2,50

\* \* \*

**Löwenbräu OKTOBERFESTBIER**

untergärig | Stam. 13,7%, | 6,1 % vol

Fl. 0,5l € 4,50