

### Steirischer Uhdler Frizzante

0,1l € 3,80

\* \* \*

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

**Alt Wiener Erdäpfelsuppe**  
mit Champignons | € 4,90

\* \* \*

**Grammel Eierspeis**  
auf Bauernbrot | € 6,90

**Räucherlachs mit Wasabicreme**  
dazu Wurzelbrot | € 10,20

\* \* \*

**gefüllte Paprika** | € 8,20  
mit Cous cous Fülle

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

**Feuerfleck** | € 10,80  
mit Kürbis, Apfel und Brie

**Alt Wiener Backfleisch** | € 19,20  
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat



Montag, 21. Oktober 2019

### MITTAGSMENÜ

Grießnockerl Suppe

\* \* \*

**geschmorte Schweinsbackerl**  
mit Semmelknödel

\* \* \*

Nuss Strudel

2-gängiges Menü € 8,20  
3-gängiges Menü € 10,20

**Apfel-Scheiterhaufen**  
mit Schneehaube | € 5,90

**überbackene Topfenpalatschinken**  
mit Vanille Eis | € 6,80

**Steirischer Schilcher Sturm** | 1/4l € 3,90

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

### GANSL ZEIT

**Gans'l-Leber Parfait** | € 9,20  
mit Preiselbeeren und Brioche

**Erdäpfel-Gans'l Knödel** | € 9,80  
auf Speck-Krautsalat

**Portion Bauerngans'l**  
mit Rotkraut, glacierten Maroni,  
Apfel und Erdäpfelknödel | € 18,90

\* \* \*

### KRITZENDORFER WEIN

**Rotwein Cuvée classic 2016**  
Der Winzer – Peter Pscheidt  
1/8l € 4,10

**Wiener Gemischter Satz 2018**  
Weingut Wiegel, Wien  
1/8l € 3,40

### OKTOBERBRÄU

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

hausgemachter Nußschnaps  
2cl € 2,80