



ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

## Rindfleischsülzchen

Vogersalat • Vinaigrette • Käferbohnen • roter Zwiebel • Kren • 12<sup>50</sup>

## Burgenländische Sauerkrautsuppe

saurer Rahm • Brot • 8<sup>90</sup>



## Geschmorte Rindsroulade

Selleriepüree • Schmorgemüse  
Saft 1 • 21<sup>90</sup>

Churchbutton Red ZW/ME

## Fiaker Gulasch

Serviettenknödel • Spiegelei • Frankfurter • Gurkerl • 17<sup>90</sup>

Blaufränkisch Kastanie H. Haiden Glas 1/8l • 4<sup>40</sup>

## Tafelspitz

Rösterdäpfel • Schnittlauchsauce • Apfelkren • 22<sup>90</sup>

Grüner Veltliner H. Haiden Glas 1/8l • 3<sup>50</sup>

## gegrilltes Zanderfilet

Rote Rübenrisotto • Kren • 19<sup>90</sup>

Chardonnay Remushof Glas 1/8l • 4<sup>50</sup>

## hausgemachte Spinatknödel VEGETARISCH

braune Salbeibutter • Parmesan • Schnittlauch • Blattsalat • 15<sup>50</sup>

BIO Weißburgunder E. Tinhof Glas 1/8l • 4<sup>40</sup>



## NACHTISCH

### köstlicher Topfenschmarren

Zwetschkenröster • 9<sup>90</sup>

### Milchrahmauflauf

Vanillesauce • 8<sup>90</sup>

Wir kochen täglich frisch und auch noch von Hand.  
Beim Abschmecken variiert die Küche ganz nach Gusto und Bedarf.  
Für Informationen über Allergene stehen wir gerne persönlich zur Verfügung.

Um Ihnen noch immer das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten zu können akzeptieren wir leider

**keine Bankomat-oder Kreditkarten!**

