

# SAISONKÜCHE IM WINTER

## Wir empfehlen ...

LEITHABERG KALK, Weißburgunder & Neuburger Cuvée, Erwin Tinhof 1/8L

4<sup>60</sup>



## HAUPTSPEISEN

### BROCCOLICREMESUPPE

mit Schwarzbrot-Croutons und frischem Schnittlauch | **vegetarisch**

6<sup>20</sup>

Pannonische **KRAUTSUPPE** mit Bauerngeselchtem, garniert mit pikanter, knusprig gebratener Kolbasz und Sauerrahm, serviert mit Sauerteigbrot

14<sup>90</sup>

Gebackener **ZIEGENKÄSE** auf knackigem Blattsalat, mit Pinienkernen und fruchtigem Beeren-Chutney | **vegetarisch**

14<sup>90</sup>

Knusprig gebackenes **PUTENSCHNITZEL**, mit Kräuter-Knoblauchrahm und Käse überbacken, serviert mit Petersilienkartoffeln

20<sup>90</sup>

**CORDON BLEU** vom Donaulandschwein, serviert mit Pommes oder Reis

19<sup>90</sup>

**PUSZTA-CORDON BLEU** | vom Donaulandschwein gefüllt mit Zwiebel, geröstetem Paprika und Bauerngeselchtem, dazu Reis oder Bratkartoffeln

19<sup>90</sup>

**ZWIEBELROSTBRATEN** | vom Beiried, kurz gebraten, mit Zwiebelsaft & Stroh, dazu Bratkartoffeln und Gurkerl

24<sup>50</sup>

Gebratener **ZANDER** auf Cremepolenta mit Kohlsprossen und Speck

22<sup>90</sup>

**vegetarisch möglich**



### INDISCH

#### Mildes **INDISCHES CURRY**

mit einer Vielzahl an orientalischen Gewürzen, serviert mit Jeera Reis | **vegan**

17<sup>50</sup>

## DESSERT

Flaumiges **GERMKNÖDEL** mit Mohn-Butter

5<sup>90</sup>