AUS OMA´S SUPPENTOPF

Tafelspitzbouillon / Frittaten // Leberknödel // Fleischstrudel € 5,30
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie)

Gemüsecremesuppe / Obershäubchen / Croutons € 6,60
(Milch/Laktose, glutenhaltiges Getreide, Senf, Sellerie)

VORSPEISEN UND SALATE

Blattsalat mit gebratenen Shrimps / Knoblauchbutter € 14,20
(Senf, Sulfite, Milch/Laktose)

Backhendlsalat / gebackene Hühnerbruststreifen / Erdäpfelsalat / Blattsalat / Käferbohnen / Kürbiskernöl € 16,70
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Sulfite)

dazu ofenfrisches Gebäck nach Wahl € 2,00
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sesam, Schalenfrüchte)

FISCH

Rotzungenfilet / Haselnuss-Zitronenbutter / Petersilerdäpfel / Blattsalat € 23,90
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Gebratener Zander / Weißweinrisotto / Marktgemüse € 22,20
(glutenhaltiges Getreide, Fisch, Senf, Milch/Laktose, Sellerie, Sulfite)

Wir bereiten auf Wunsch gerne auch kleinere Portionen zu!

Schenken Sie ein kulinarisches Erlebnis
mit einem Gutschein von unserem Haus!

GSCHMACKIGES AUS DEM PFANDL

Schweinsmedaillons / Schilcher-Pfefferrahmsoße
/ Kroketten / Marktgemüse € 26,40
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf)

Unsere Weinempfehlung

Roter Veltliner
– Wagramer Terrassen

Weingut Anton Waldschütz,
Sachsendorf, Wagram

½ Backhendel
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat € 19,50
Zubereitungszeit beträgt 30-40 Minuten
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Senf, Milch/Laktose, Sulfite)

Gebackenes Schweinsschnitzel
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat € 18,30
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Wienerschnitzel vom Kalb / Petersilerdäpfel / gemischter Salat € 24,90
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Cordon bleu vom Kalb / Schinken & Käse gefüllt
/ Petersilerdäpfel / gemischter Salat € 25,70
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

dazu Ketchup und / oder Preiselbeeren nach Wahl € 1,20 / € 1,80

Kalbs-Naturschnitzel / Butterreis / gemischter Salat € 24,90
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite)

Gedünsteter Zwiebelrostbraten von der Beiried
/ Knuspererdäpfel / gemischter Salat € 25,60
(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Asiatische Hühnerbrust süß-sauer
/ etwas schärfer / Basmatireis € 20,20
(Soja, Sellerie, Senf, Sulfite)

VEGAN

Gemüse-Champignon-Rotweinragout / Serviettenknödel € 14,10
(Sellerie, Senf, glutenhaltiges Getreide, Soja)

AUS DER NATURKÜCHE

Spinatknödel / Nussbutter / Parmesan / Blattsalat € 17,80
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

UNSERE KLASSIKER

Altwiener Kalbsrahmbeuscherl / gebratener Serviettenknödel € 14,40
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf, Sulfite)

Kalbsbries gebacken / Petersilerdäpfel / gemischter Salat € 24,60
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Wasserschnitten / Pfeffer / Sauerrahm / braune Zwiebel / Blattsalat € 21,20
Zubereitungszeit beträgt 30-40 Minuten
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Grammelknödel / Sauerkraut / 6 Stück € 18,90
(glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Sulfite)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gemischter Toast / Schinken / Käse / Salatbouquet € 6,90
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

Frankfurter oder Debreziner / Senf / Kren € 5,90
(glutenhaltiges Getreide, Senf)

Chefjause / Schwarzbrot / Schinken / Spiegeleier € 8,90
(Ei, Milch/Laktose)

Wurstsalat / Käse-Wurstsalat / Paradeiser / Paprika / Salatbouquet € 10,90
(Ei, Milch/Laktose, Senf, Sulfite)

dazu ofenfrisches Gebäck nach Wahl € 2,00
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Sesam, Schalenfrüchte)

DESSERT

Palatschinke / Marillen- / Erdbeer- / Powidl- / Preiselbeermarmelade
per Stück € 3,90
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose)

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokosoße / Nüsse € 8,90
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster € 14,10
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Omas Rahmdalken / Powidlmarmelade / Mostschaum € 14,50
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Sulfite)

Salzburger Nockerl nach altem Hausrezept € 19,20
Zubereitungszeit beträgt 30-40 Minuten
(glutenhaltiges Getreide, Ei)

Besoffener Kapuziner / Gewürzmost / Zimtobers € 7,50
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Schalenfrüchte, Milch/Laktose, Sulfite)

Schokolade-Nussgugelhupf / Schokosoße / Vanilleeis € 8,80
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

Weitere hausgemachte süße Verführungen finden Sie in der Kuchenvitrine!

Da unsere Gerichte frisch zubereitet werden,
kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.
Danke für Ihr Verständnis!

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Eispalatschinke / Vanilleeis / Schlagobers / Schokosoße / Nüsse € 8,90
(glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch/Laktose, Schalenfrüchte)

"Wiener Eiscafé" / Vanilleeis / Kaffeeeis / Mocca / Schlagobers € 6,80
(Milch/Laktose, Ei)

Walnusseis "Grünes Türl" / Walnusseis / Zimtlikör / Schlagobers € 8,60
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Sulfite)

„Dolce Vita" / Pistazieneis / Kaffeeeis / Haselnusseis
/ Schokosoße / Karamellschlagobers € 8,10
(Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte)

„Omas Wolke 7" / Vanilleeis / Baiser / Eierlikör / Schlagobers € 7,20
(Milch/Laktose, Ei)

Coupe "Sommertraum" / Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers € 8,40
(Milch/Laktose, Ei)

„Coupe "Danemark" / Vanilleeis / heiße Schokolade / Schlagobers € 7,10
(Milch/Laktose, Ei)

Eiswafferl / Hohlhippen € 2,20
(glutenhaltiges Getreide, Milch/Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Erdnuss)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.