# Speisekarte

Wir empfehlen als Aperitif	
Glas Sekt /Sekt Orange	€ 3,80
Frízzante rosé, Weingut Gaunersdorfer, Gr. Engersdorf	€ 4,20
Aperol Sprizz/Hugo	€ 5,20
Aus dem Suppentopf	
Rindsuppe mit Frittaten	€ 4,50
Rindsuppe mit Grießnockerln	€ 4,50
Rindsuppe mit Leberknödeln	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Obershäubchen (auch vegan möglich)	€ 5,20
Knoblauchcremesuppe mit Obershäubchen und Croutons	€ 5,20
Vorspeisen und knackige Salate	
Gratinierter Ziegenkäse in pikanter Chili-Honig-Orangensauce, serviert mit Toast	€ 12,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobelten Parmesan, mariniert mit Olivenöl und Balsamico	€ 14,80
Salat "Styria" Gebackene, oder gebratene Putenstreifen auf Erdäpfel- Vogerlsalat, mariniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 13,90
Caesar Salad knackiger Blattsalat mit würzigem Dressing, gegrillte Hühnerbrust	€ 13,90

Croutons und Parmesan

## Unsere Burger

Classic Burger Dinkel-Burger Bun, Saftiges Patty vom Bio-Rind (200g), knuspriger Speck, Cheddar, Zwiebel, Tomate, Salat, Dijonnaise, serviert mit Pommes und extra BBQ-Dip	€ 20,80
Chief Burger Saftiges Patty vom Bio-Rind (200g), knuspriger Speck, Gorgonzola, Tomate, Vogerlsalat, Preiselbeermayonnaise, serviert mit Pommes und extra BBQ-Dip	€ 21,80
Veggie Burger (vegan oder mit Cheddarkäse) Dinkel-Burger Bun, Kichererbsenpatty, Tomate, Salat, Essiggurkerl, serviert mit Süßkartoffelpommes und veganer Grillsauce	€ 15,50
Aus der Pfanne oder vom Gríll	
Beiriedschnitte "Alt Wien" rosa gebraten in Zwiebelsauce, dazu Braterdäpfeln, garniert mit Röstzwiebel	€ 19,90
Beiriedschnitte in Pfefferrahmsauce rosa gebraten, dazu Wedges	€ 19,90
Zwiebelrostbraten gedünstet * mit Braterdäpfel und Röstzwiebel	€ 18,20
Schweinsmedaillons vom Strohschwein * in Jägersauce mit Kroketten, serviert im Eisenpfandl	€ 18,90
Schweinsbraten vom Strohschwein* mit Speckkraut und Knödel	€ 16,50
Spareribs groß Spareribs klein mit Wedges, Knoblauchdip und BBQ Sauce	€ 17,80 € 14,20
Pute "Natur" * mit Reis und Gemüse	€ 14,80

<sup>\*</sup>Diese Speisen können auch als kleine Portionen bestellt werden. In diesem Falle verrechnen wir - € 1,--

## Knusprig Gebackenes

Schnitzel Trilogie (gerne auch sortenrein ②) Je ein Schnitzel vom Schwein, von der Pute und ein Surschnitzel in 3erlei Panade serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeeren	€ 15,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes oder gem. Salat Bauern-Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes Frites oder gem. Salat	€ 14,80 € 15,80
Steirerschnitzel von der Pute * Putenschnitzel in Kürbikerpanade, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	€ 15,20
Aus dem Wasser	
Grillmix vom Fisch * gegrillte Filets vom Zander und der Lachsforelle auf Erdäpfel-Gemüse-Bett mit Kräuterbutter	€ 18,80
Lachsforellenfilet gebraten * auf Kürbis-Risotto, garniert mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen	€ 18,80
Zander gebacken * Filets von Zander in feiner Panade, Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar	€ 18,80
Vegetarisch/vegan:	
Veggie Burger (vegan oder mit Cheddarkäse) Dinkel-Burger Bun, Kichererbsenpatty, Tomate, Salat, Essiggurkerl, serviert mit Süßkartoffelpommes und veganer Grillsauce	€ 15,50
Camembert gebacken (vegetarisch)* mit Gemüsereis und Preiselbeeren	€ 13,80
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	€ 13,80 € 13,80
mit Gemüsereis und Preiselbeeren  Hausgemachte Gemüselaibchen (vegan)*	
mit Gemüsereis und Preiselbeeren  Hausgemachte Gemüselaibchen (vegan)* mit veganer Sauce Tartar und gem. Salat  Gemüse-Basmati Wok (vegan) *	€ 13,80

#### Für die Kleinen:

Kinderschnitzerl von der Pute oder Schwein mit Pommes	€	8,80
Putenfilet gegrillt mit Reis und Gemüse	€	8,80
Gnocchí mít Tomatensauce	€	7,80

### Diverse Beilagen:

Beilagensalat	€ 4,20
Pommes Frites	€ 4,80
Reis	€ 4,20
Braterdäpfeln (Bio)	€ 4,80
Petersilerdäpfeln (Bio)	€ 4,20
Wedges	€ 4,80

## Darf's noch was Süßes sein?

#### Fragen Sie unser Personal nach Oma´s Mehlspeisen! Täglich frisch in unserer Vitrine! 😌

Warmer Schokokuchen	€7,50
mit Vanilleeis, Beerenmus und Zimt-Schlagobers	
Marmelade Palatschinken (2 Stück)	€5,80
Honig-Nuss Palatschinken (2 Stück)	€7,80
mit Schokosauce	
Eís-Palatschínken (2 Stück) (A,C,G)	€6,80
mit Beerenmus und Vanilleeis	