

# *Vorspeise*

## **CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND**

Lauwarmes Eierschwammerltartar  
Zitrusöl / Vogerlsalat  
Schärdinger Asmonte

12,20 EUR

# *Supp'n*

## **KLARE SUPPE VOM JUNGSTIER MIT EINLAGE ZUR WAHL**

Kräuterfrittaten  
gebackenem Leberknödel  
Grießnockerl

3,20 EUR

## **SAMTSUPPE VOM HEURIGEN KARTOFFEL**

Sauerrahm  
geröstete Eierschwammerl

4,20 EUR

# Salate

## ENDIVIENSALAT MIT KARTOFFEL – SPECKVINAIGRETTE

- ❖ Grammel Knödel 9,20 EUR
- ❖ Rosa Entenbrust 13,20 EUR
- ❖ Backhendl 9,80 EUR

## BLATTSALATE MIT ESSIG – ÖL DRESSING geröstete Eierschwammerl Speck / Tomaten / Stangensellerie 8,40 EUR

## GEMISCHTE ROHKOSTSALATE & BLATTSALATE mit Dressing zur Wahl 4,30 EUR

Kräutervinaigrette  
Balsamicovinaigrette

extra Kernöl 0,40 EUR

**SEMMELE**  
0,80 EUR

**OFENFRISCHES GEBÄCK**  
1,40 EUR

# Die Klassiker

## A HALBES BACKHENDL

Kürbispanade  
Petersilienkartoffeln

9,80 EUR

## GEKOCHTES GUSTOSTÜCK

Blattspinat  
Kartoffelschmarr'n  
Schnittlauchsauce

14,20 EUR

## RÖSSLTELLER VOM GRILL

*(SCHWEINEFILET / ROSA GEBRATENE BEIRIED / HÜHNERBRUST)*

Gemüse / Pommes  
Kräuterbutter

14,60 EUR

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren

15,60 EUR

## SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren

9,60 EUR

# *Junge Gaststübchenkuchl*

Variation vom

## **JUNGSCHWEIN**

gebackener Bauch / Spanferkelrücken / Grammel Knödel  
geschmorter Romanasalat  
Liebstöckel – Kartoffelragout  
Kümmel - Knoblauchsauce

13,80 EUR

## **GLACIERTE LEBER & BRIES VOM MILCHKALB**

Speck / Eierschwammerl / Schalotten  
Brokkoli / Zucchini – Kartoffeltaler  
Balsamicojus

16,20 EUR

Rosa gebratene

## **BARBARIEENTENBRUST**

glaciertes Junges Gemüse  
Jasminreis  
Mango Sojasauce

15,20 EUR

## **RIB EYE VOM ALMOCHSEN 300 G**

Mediterrane Pilze  
Rosmarin Kartoffel  
Kräuterbutter

24,20 EUR

## **2ERLEI VOM ROSSLEITHNER REH (RAGOUT / ROSA MEDAILLONS)**

Geröstete Pilze  
handgeschabte Spätzle  
Preiselbeeren

22,50 EUR

## *Fische*

### **GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE**

mediterranes Eierschwammerlgröst'l  
Kräutertagliatelle

14,80 EUR

### **DUETT VOM SAIBLING & FORELLE**

Zartweizenrisotto  
Zucchini – Kirschtomatengemüse

15,60 EUR

## *Fleischloses Eck*

### **ZITRONEN RICOTTA RAVIOLI**

gebratene Eierschwammerl  
Jungzwiebel / Schärdinger Asmonte  
Braune Butter

11,80 EUR

### **GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL**

Heurigen Kartoffel  
Eier vom Brunlitzerhof  
Kernöl / Romanasalatherzen

11,80 EUR

# *Kleines Eck*

## **WURSTSALAT MIT KÄSESTREIFEN**

gekochtem Ei, Tomaten,..

7,20 EUR

## **SAURES RINDFLEISCH**

Kürbiskernöl

8,20 EUR

## **ÖSTERREICHISCHER KÄSETELLER**

Butter, Feigensenf, ....

8,20 EUR

## **SPECKBROT**

vom Hausspeck (Schopf- und Bauchspeck)

Zwiebelringe, frischen Kren

5,40 EUR

## **WÜRSTL**

Senf / Kren

3,80 EUR

Schinken – Käse

## **TOAST**

3,80 EUR

# *Desserts*

## **TOPFENKNÖDEL**

Butterbrösel

Röster

6,20 EUR

## **HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADEKUCHEN**

Beeren

Madagaskar Vanilleeis

6,20 EUR

## **CREME BRÛLÉE**

von der Tonkabohne

Mango Sorbet

5,80 EUR

## **FRISCH G'SCHUPFTE PALATSCHINKEN**

Marillenmarmelade

4,40 EUR

## **EISPALATSCHINKE**

Schlagobers, Schokoladesauce

6,40 EUR

# Schnaps'l

BIRNERBIRNE 2008 Oberweng	2,90 EUR
ROTKRIACHERL 2006 Oberweng	2,90 EUR
ZWETSCHKE 2012 Mitterweng	2,90 EUR
MARILLE Schnapshof Schmidt	2,90 EUR
HAUSGEMACHTER ZIRBENSCHNAPS	2,90 EUR
HAUSGEMACHTER SCHWARZBEERLIKÖR	2,60 EUR
HAUSGEMACHTE KRÄUTERHEX	2,60 EUR
GRAPPA CELLINI Invecchiata in Barrique	3,70 EUR

# Kaffee & Tee



VERLÄNGERTER	2,60 Eur
GROSSER BRAUNER	3,40 Eur
KLEINER BRAUNER	2,30 Eur
CAPPUCCINO (MILCHSCHAUM)	3,20 Eur
CAFFE LATTE	3,20 Eur
HEISSE SCHOKOLADE	3,20 Eur
KANNE TEE	3,20 Eur