

ÜBERRASCHUNGS- MENÜ 5 GÄNGE 53,-

ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus,
gebrannte Eiercreme, Paprikamarmelade
gebackene Kapernbeeren 13,50
ACGHLMO

Geeiste Spargelcreme,
angeräucherter Thunfisch,
Lachs aus der Passionsfruchtmarinade,
kandierte Orangenzesten,
Pinienkerne 13,50
GHOP

Kalbsrücken, Entenleber, Madeiragelee,
Sellerie, schwarze Nuss, Popcorn 14,50
ACGHO

JEDEN SONNTAG:
(VON 9.00 - 11.00)

FRÜHSTÜCK

"TYPISCH - JEITLER"
LIEBE GÄSTE

Kurzfristige Änderungen vorbehalten
Leider können wir keine Kartenzahlungen
akzeptieren

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel
oder Frittaten 3,50
mit gebackenen Leberknödeln
oder Milzschnitten 3,90
ACGHLMO

Hochzeitssuppe 3,90
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,
Frittaten)
ACGHLMO

Sauerampfercremesuppe 4,90
GO

Gedeck € 2,90 (nur Tischweise möglich)



A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch, Lactose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,
O Sulfite, P Lupinen

HAUPTSPEISEN

Rahmnudeln, grüner Spargel,
Radieschen, gereifter Grana 14,00
GHLO

Zanderfilet, geräucherte Erdäpfelcreme,
Äpfel,rote Rüben,
frischer Kren 17,50
ACDGLO

zerlei vom ersten Reh, Kohlsproßen,
Pastinake, Portweinbirne 21,50
AGHLMO

Rehschnitzerl in Haselnußpanier,
Preiselbeeren 18,80
ACGHOP

Geschmortes Rindsschulterscherzl,
Käferbohnengröstl, Mango, Tonkabohne,
aufgeschlagene Kernölsauce 16,00
ACGLO

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

Schweineschnitzerl im Schweineschmalz
gebacken 8,80
ACG

Gekochter Tafelspitz ,
Semmelkren,Apfelkren,
Schnittlauchsauce, Rösti 15,80
AGHLO

BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,10
Reis PO 2,10
Hauspommes O 3,90
Gemischter Salat EGHLMO 3,50

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 4,50
ACGHO

Schokotarte, Banane, Salzkrokant 7,50
ACGHO

Gebrannte Kokos - Minzcreme,
Rhabarberpalatschinke 7,50
ACGHO

Gerne stellen wir Ihnen für ihre mitgebrachten
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

WEINEMPFEHLUNG

2017 Welschriesling "Hofsatz" 1/8 3,80
WG Liegenfeld, Donnerskirchen

2017 Gelber Muskateller 1/8 3,90
WG Haiden, Oggau

2016 Chardonnay "Uferlos" 1/8 4,50
WG Schaller, Podersdorf

2017 Grüner Veltliner 1/8 4,90
WG Ebner-Ebenauer, Poysdorf

2013 Zweigelt "Claus" 1/8 4,20
WG Paul Lehrner, Horitschon

2015 Cuvee "Neuberg" 1/8 5,20
WG Koppitsch, Neusiedl/See

2015 Blaufränkisch 1/8 4,50
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Muskat/Welsch "Spätlese" 1/16 2,90
WG Kirchknopf, Kleinhöflein