

MENÜ

Angeräuchertes Lachsforellenfilet,
Lachsforellennrillette,
Karotten - Estragoncreme,
frischer Kren CDGHO

12,80

Gänselebertorte,
Portwein - Feigenmus AGHO

14,80

Kohlrabicremesuppe,
Rindsbackerl GHO

5,40

Zanderfilet und faschiertes -laibchen,
Schmorkraut, Paprikacreme,
Chorizzo - Erdäpfelnockerl ADGHO

19,90

oder

Entenbrust und confiertes -haxl
in 2 Gängen serviert ACGHO

19,50

Maroniroulade, gebrannte Gewürzcreme,
Hollerkompott ACGHO

7,50

5gängig 54,-

4gängig 44,-

MENÜ VEGI

Gebrannte Zwiebelcreme, gebackenes
Ei, Vogerlsalat

ACGHO

12,50

Kohlrabicremesuppe GHO

5,40

Rahmlinsen, Haselnussknödel ACGHO

13,50

Zimtbirne, Briochekuchen,
Nougat, Safran ACGO

7,50

4gängig 36,-

UNSERE KLASSIKER

Tatare vom Angus,
gebackene Kapernbeeren,
gebrannte Eiercreme 12,80
ACGHL

Klassische Rehterrine, Briochecreme,
Zwergorangen 11,50
ACGLO

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90
ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 3,90
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,
Frittaten)
ACGLO

Rehleberkäse, -lasagne,
Rotkraut, 9,80 /12,80
ACGHLMO

Zanderfilet in Knusperpanier, Sc Tatare,
Petersilkartoffeln 15,80
ACDGHLO

Gerollter Schweinerücken, Rahmlinsen,
Haselnussknödel 15,50
ACGHLO

Schweinsschnitzerl im
Schweineschmalz gebacken 8,80
ACG

Cordon Bleu 10,80
ACGLO

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

BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,10
Reis 2,10
Hauspommes 3,90
Gemischter Salat GMO 3,50

ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade
oder Schokonussfülle

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

WEINE GLASWEISE

2018er "Junger" 1/8 4,30
WG Strablegg Leitner, Eichberg

2017 Welschriesling 1/8 3,90
WG Platzer, Tieschen

2017 Gelber Muskateller 1/8 4,30
WG Haiden, Eisenstadt

2017 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50
WG Angerer, Lengenfeld

2017 Chardonnay 1/8 4,50
WG Nehrer, Eisenstadt

2016 Zweigelt 1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Cuvee "Georg" 1/8 5,10
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40
WG Gager, Deutschkreutz

2015 Riesling "Beerenauslese" 1/16 2,90
WG Leitner, Gols

FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag
von 9.00 bis 11.00
"Typisch Jeitler"

FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

SAMSTAG

BACKHENDL
(STEIRISCHE MAISHENDL)

SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

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