

UNSER MENÜ

Seesaibling, Erbsen, Kohlrabi,
Portweifeige, Kernöl

DGHO 12,80

+++

Gebeiztes Rehnüsschen,
Entenleberparfait Rotkrautsalat,
Briochecreme

DGHO 13,90

+++

Reduzierte Fischsuppe, Griesnockerl,
Dillfrittaten,

ACDGLO 4,40

+++

Jungzwiebelsuppe, Ingwer,
faschiertes Forellenlaibchen

CGHO 5,30

+++

Gebratenes Zanderfilet,
Spitzkraut, rote Rüben,
Erdäpfelfond, Kren

ADGLMO 19,50

+++

Zerlei vom Maibock, Karfiol,
Bourbon Kirschen, Schupfnudeln

ACGHLO 19,80

+++

Geschmortes Schulterscherzl
vom Jungstier,
Topinambur, Fisolen,
Rotweinzwiebel,

ACGLO 15,80

+++

Gebrannte Tonkabohnencreme,
Schokopave, Himbeeren

ACGHO 7,40

MENÜ

4gängig 44,00

5gängig 53,00

TRADITIONELLES

Beef Tatare vom Almo, Paprikamarmelade, Eiercreme CGHLO	12,80
Rindsuppe mit Fleischstrudel oder Frittaten	3,60
Rindsuppe mit geb. Leberknödel ACGLO	3,90
HOCHZEITSSUPPE (geb. Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten) ACGLO	4,30
Krautfleckerl, Erdäpfelsalat ACGHLO	9,80
Geschmorte Maibockschulter, Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Speckknöderl ACGHLO	18,50
Schweinsschnitzerl im Schweineschmalz gebacken ACG	8,90
Cordon Bleu ACGLO	11,90
Gekochter Tafelspitz, Semmelkren, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Rösti ACGHLO	16,80
Gabelkraut LO	2,10
Reis	2,10
Hauspommes	3,90
Gemischter Salat GMO	3,50

Rhabarber - Topfencrepes,
Erdbeeren 7,50
ACGO

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade
ACGO

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

2018 Welschriesling "Aunberg" 1/8 4,40
WG Platzer, Tieschen

2017 Weißer Satz 1/8 4,90
WG Liszt, Leithaprodersdorf

2017 Chardonnay 1/8 5,40
WG Nehrer, Eisenstadt

2018 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 5,20
WG Angerer, Lengsfeld

2017 Sauvignon Blanc 1/8 5,20
WG Glatzer, Göttlesbrunn

2016 Pinot Noir 1/8 5,50
WG Heinrich, Gols

2017 Zweigelt 1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz

2017 Blaufränkisch 1/8 4,80
WG Gager, Deutschkreutz

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

2015 Rheinriesling "Beerenauslese" 1/16 3,10
WG Ott, Feuersbrunn

FRÜHSTÜCK BEIMJEITLER

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 Sulfid, P Lupinen