

Suppen

Frittatensuppe a,c,g,l

Leberknödelsuppe a,c,l

Lungenstrudelsuppe a,c,g,l

Hauptgerichte

Unsere klassische Wirtshausküche

Rindsbraten in Rotweinsauce
mit Pfirsich-Preiselbeeren
und Serviettenknödel a,c,g,l,o

Gebratenes Putenbrustfilet
gefüllt mit Mozzarella und Blattspinat
dazu Gartengemüse und Nudeln a,c,g,l

Schweinsbraten im Natursafterl
mit Salatteller und Serviettenknödeln a,c,g

Feinschmeckerkotelett
mit Spiegelei, Gartengemüse
und Pommes frites c,e,g,m

Schweinsfilet in frischer Knoblauchsoße

dazu Gartengemüse

und Erdäpfelkroketten a,g,l

Zwiebelrostbraten mit knusprigem Zwiebel

Salatteller und Braterdäpfel a,l

Hauskotelett gefüllt mit Speck und Käse

Kräuterbutter, Salat und Pommes frites e,g,l

Zanderfilet vom Rost mit Kräuterbutter

Petersilerdäpfel und Salatteller a,d,g

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit Salatteller a,c

Gebackenes Rotbarschfilet

mit Salatteller und Petersilerdäpfel a,c,d,g

Cordon bleu vom Tullnerfelder Schwein

mit Salatteller a,c,g

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Ei, d=Fisch, f=Soja, g=Laktose
h=Schalenfrüchte, l=Sellerie, m=Senf, n=Sesam, o=Sulfite, p=Lupinen, r=Weichtiere

Vegetarisches

bitte einmal ohne Pute, Rind & Schwein

Geröstete Knödel mit Ei
und Blattsalat a,c,g

Gemüselaibchen
mit Kräuterdip und Salatteller a,c,g

Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren und Salatteller a,c,g

Bunte Nudeln mit Gorgonzolasoße
und Salatbouquet a,c,g

Für unsere jungen Gäste kochen wir gerne kleine Portionen!

Süßspeisen

die wir immer haben

Mohr im Hemd made by Andrea a,c,g,h

Palatschinken 2 Stk
mit hausgemachter Marillenmarmelade a,c,g

Schokoladepalatschinke 1 Stk
Marillenmarmelade, Schokoladensoße, Schlagobers a,c,g

Honigparfait vom Wagramer Honig
mit Joghurtpreiselbeeren c,g