

Tageskarte
vom Donnerstag, 19. Juli 2018

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl	3,40
Lauchsuppe	3,40

Menü

Lauchsuppe	
Hausgemachte Hascheeknödel mit Sauerkraut	8,50

Hauptgerichte

Geröstete Waldviertler Eierschwammerl mit Petersilienerdäpfeln, Ei und Blattsalat	15,00
Waldviertler Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel	14,00
Frische Garnelen vom Grill auf cremigem Risotto mit jungem Marktgemüse	17,20
Hühnerbrüstchen vom Grill auf hausgemachten Tagliatelle an Eierschwammerlrahm mit Blattsalat	14,50
½ gefülltes Brathuhn mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
Jäger Rostbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	11,90
Gekochtes Rindfleisch mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln	12,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	9,00
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,50
Bunter sommerlicher Blattsalat mit gebackenem Jungzwiebel, Radieschen und Mozzarellabambinis	9,80
Feines Kalbsbeuschel mit Semmelknödel und Gulaschsaft	9,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Wachauer Marillenknödel mit Butterbröseln	5,80
Marillenkuchen	3,20