

SPEISEKARTE

Monatskarte Juni & Juli 2021

SOMMERLICHES

Mariniertes Eierschwammerlsülzchen L, M Kernöl und Weintraubenessig	€ 9,50
Bunter Sommersalat mit A, C, G, L - gebratenem Schafkäse im Speckmantel oder - gebackenen Hühnerstreifen im Kürbiskernmantel	€10,50 €10,50
Gebackene Blunzen-Eierschwammerl-Radl A, C, G, L auf karamellisiertem Weißkraut	€11,00
Hühnerfilet gefüllt mit Eierschwammerl A, G, L im Muskatellersafterl dazu Gemüse-Rollgerstl	€14,00
Gebratenes Zanderfilet A, D, G, L mit Schnittlauchpüree, Rote Rüben Spiegel	€14,00
Reblausburger mit Erdäpfelspalten A, G, L, M, N Rinderfaschiertes vom Marchfeld-Rind, Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Sauce	€14,00

VEGETARISCH

Karamellisierter Ziegenkäse L gegrillte Wassermelone und Rucola	€ 9,50
Eierschwammerlsauce A, C, G, L mit gebratenem Serviettenknödel	€12,50
Knödel mit Ei A, C, G, L und grünem Salat	€ 9,50

CHRIST

SPEISEKARTE

Monatskarte Juni & Juli 2021

VEGAN

Tagliatelle mit Eierschwammerl dazu A, L €10,50
geräucherter Tofu und Rucola

Erdäpfel-Gemüse-Gröstl A, L € 9,50

HEURIGENSCHMANKERL

Schinkenfleckerl mit gemischtem Salat A, C, G, L €10,00

Blunzengröstl mit Kren L €10,00

Gebackene Hühnerleber A, C, G, L €11,00
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wurzelfleisch mit Kren und Petersilerdäpfel L €10,00

Surschnitzerl mit gemischtem Salat A, C, G, L €12,00

Hühnerschnitzerl mit gemischtem Salat A, C, G, L €12,00

DESSERT

Hausgemachte Cremeschnitte A, C, G € 4,80

Palatschinken mit hausgemachter A, C, G € 3,00
Marillenmarmelade, pro Stück

Marillenknödel in Walnussbutterbrösel A, C, G € 3,90
pro Stück

CHRIST