



Öffnungszeiten:

ab 4. Oktober 2021

Freitag - Sonntag
09.00 h – 22.00 h

Küche

Freitag & Samstag: 11.30 h – 14.00 h & 18.00 h – 20.30 h
Sonntag: 11.30 h – 15.00 h

á la carte (inkl. Tagessuppe)

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelderschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A, C, G, M)	9,20
Cordon-Bleu vom Tullnerfelderschwein mit Bergkäse, Nordtiroler Schinken und Pommes (A,C,G,M)	11,50
Bauernsteak von der Karreerose zartrosa vom Grill mit knusprig gebratenen Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln und Knoblauchsafterl, garniert mit frittierten Zwiebelringen (A, C, L, M)	13,50
Maishendlstreifen gebacken auf Blattsalat mit Zitrusvinaigrette oder Essig-Öl-Marinade (A,C,G,M)	7,80
Maishendlstreifen vom Grill auf Blattsalat mit Zitrusvinaigrette oder Essig-Öl-Marinade (A,C,G,M)	7,80
Zanderfilet (Gräten) vom Grill mit Knoblauch, Petersilkkartoffeln und Blattsalat (A, C, G, D, M)	13,50
Zanderfilet (Gräten) gebacken mit Butterreis, hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Tartare (A, C, G, D, M)	13,50
Emmentaler gebacken an Blattsalat mit Preiselbeeren und Sauce Tartare	8,20

Spinatnockerl
in Bergkäsesauce mit Käsespänen garniert
(A, C, G) 7,80

Hühnerkeule gebraten mit Paprikasauce
und hausgemachten Nudeln
(A,C,G) 8,50

½ Maishendl gebacken mit Reis und
Kartoffelsalat
(A,C,G,M) 9,20

Krenfleisch mit Suppengemüse, Salzkartoffeln
Und frischen Kren
(G, L) 7,50

Welsfilet gebacken mit Sauce Tartare,
Petersilkkartoffeln und grünem Salat
(A, C, G, D, M) 13,50

Putensteak vom Grill auf Frischkäsesauce
Und Gemüsereis
(A, G) 9,80

GANS'L-Essen
(um Reservierung wird gebeten)

16. & 17.10. und 23. & 24.10.2021

Ganslsuppe mit Bröselknödel, Suppengemüse
und Innereien (Hals-, Rücken- und Magen von der
Gans) 4,20
(A,C,G,L)

Gänsekeule gebraten mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödel, Preiselbeeren und Saft'l 13,80
(A,C,G,L,M)

WEINEMPFEHLUNG

Zweigelt DAC 2020 1/8l 2,60

Shiraz 2018 1/8l 2,60

Big John 2019 1/8 (A, C, G, M) 3,60

Wir bitten Sie die von der Regierung vorgeschriebenen 3G-Regeln (geimpft, getestet, genesen) sowie die Hygienevorschriften wie Abstand, Hände desinfizieren, bei der Abholung einzuhalten. Weiters verwenden wir aus hygienischen Gründen unser eigenes Verpackungsmaterial (recycle- und biologisch abbaubar). Sie müssen daher kein eigenes Geschirr mitbringen.

Allergeninformationen

Laut EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A = Gluten (Weizenarten, Gerste, Hafer, usw.) (*)

B = Krebstiere (Krebstiere) (*)

C = Ei (Eier) (*)

D = Fisch (Fische) (*)

E = Erdnuss (Erdnüsse) (*)

F = Soja (Sojabohnen) (*)

G = Milch (Milch von Säugetieren) (*)

H = Nüsse (Schalenfrüchte, Haselnüsse, Pistazie) (*)

L = Sellerie (*)

M = Senf (*)

N = Sesam (*)

O = Sulfite (Sulfite, Schwefeldioxid) (*)

P = Lupinen (*)

R = Weichtiere (Muscheln, Austern) (*)

(*) daraus hergestellte Erzeugnisse

WEINABVERKAUF ab 8.10.2021

Weingut Scheibelhofer, Reeh, Allacher, Weinquartett, Iby

solange der Vorrat reicht

Alle Preisangaben in Euro inkl. Steuer

Alle Speisen sowie Menüs auch zum Mitnehmen nach telefonischer Vorbestellung
unter **0677/64013349** oder im Storcheneis (to-Go Beitrag 0,50)