

Suppen

Klare Suppe mit Einlage
(Fritatten oder Backerbsen)

Leberknödelsuppe

Zwiebelsuppe

Vegetarische Kost

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare

Hausgemachter Bohnenstrudel
(2 Stück) mit Krautsalat

Hausgemachter Krautstrudel
(2 Stück) mit gemischtem Salat

Gemüseplatte
mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln

Für den kleinen Hunger

Bauerntoast
(Schwarzbrot mit Schinken, Käse, Zwiebel,
Knoblauch und Ketchup)

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup

Hausgemachte Würste (vom Schwein)

Geselchte Hauswürste mit Kren und Senf

Geselchte Hauswürste mit Sauerkraut

Bratwürste mit Kren und Senf

Bratwürste mit Sauerkraut

Blunze mit Kraut und gerösteten Kartoffeln

Hauptspeisen

Kleineres hausgemachtes Surschnitzel
mit gemischtem Salat

Großes hausgemachtes Surschnitzel
mit gemischtem Salat

Schweinsschnitzel (vom Karree)
mit gemischtem Salat *

Pußtakotelett mit Pommes Frites
und mit etwas Krautsalat garniert. *

Knoblauchkotelett mit Pommes Frites
und gemischtem Salat *

Szegediner-Kotelett nach Art des Hauses
mit Knödel *

Grillteller (Schweinskotelett, Pute gegrillt, Berner
Würstel, Pommes Frites und gemischter Salat)

Stuhlrichterplatte (für 2 Personen)
(Schweinskotelett, Bratwurst, Blunze,
Kraut u. Knödel)

Vom Rind

Schulterscherz
mit Röstkartoffeln, feiner Gemüsemischung
und Apfelkren *

Von der Pute

Putenbruststreifen auf Blattsalat
natur oder paniert

Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat*

Puten - Cordon Bleu
mit Petersilienkartoffeln und Salat

Putensteak
mit Schinken und Käse überbacken u.
Kartoffel - Broccolitaschen

Fischgerichte

Scholle gebacken mit Mayonnaisesalat*

Zander auf serbische Art
mit Petersilienkartoffeln u. zarter Gemüsemischung *

Für unsere Kleinen

Berner Würstel mit Pommes und Ketchup

Kinder Wiener mit Pommes Frites

Kinder Putenschnitzel mit Pommes Frites
oder mit Petersilienkartoffeln

Nachspeisen

Hausgemachte Mohnschnitte mit Schlagobers
(frisch geriebenem Mohn aus der Genussregion
„Waldviertler Mohn“ u. hausgemachter Marmelade)

Hausgemachter Früchtekuchen
(Feine Topfenkuchenmasse mit Leithaberger Edelkirschen od.
anderen Früchten)

Mohr im Hemd

(Schoko – Nusskuchen mit Schokosoße und Schlagobers)

Hausgemachte Somlauer Nockerl

(hergestellt aus - dunklem u. hellem Biskuit, Marmelade, Nüssen, Pudding, Rosinen, Rum, Schlagobers u. Schokosoße)

Mini Viennetta

(von Eskimo - cremiges Vanilleeis durchzogen von hauchzarten Knusperblättchen) mit Schlagobers

Ice Caramel (von Eskimo - cremiges Karamelleis mit köstlicher Karamellsauce) mit Schlagobers

Kalte Heurigenschmankerl

Presswurst in Essig und Öl *

Wurst (Pariser) in Essig und Öl *

Gemischtes Saures

(Wurst, Presswurst, Bohnensalat) *

Hausgemachte Blunze mit Kren und Senf

Bauernschinken

mager oder vom Schopf

(mit Gurkerl, Pfefferoni und Kren garniert)

Winzerjause

(Schinken, Käse, Speck, Presswurst, Blunze, Kren, Gurkerl, Pfefferoni)

Rohschinken mit Knoblauchtost

Salatplatte mit Schinken und Ei

Vitalteller

(Blattsalat, Tomaten , Paprika, Schafkäse, mit Kürbiskernen u. Kürbiskernöl)

Brote

Käsebrot (Edamer)
Bio-Ziegenstreichkäsebrot

Speckbrot

Wurstbrot (Pariser)

Schinkenbrot
Schinkenbrot mit Gurkerl

Schmalzbrot
Schmalzbrot mit Zwiebel

Grammelschmalzbrot

Jeden Freitag - ab 1700h

geröstete Leber