Hauptgerichte



Mixed Grill

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse ^G € 14.40

vom Grill mit Schinken, Käse und Paprika, dazu Champignonsauce, Pommes frites und Salatteller ^{A G} € 14,40

Filetsteak

mit Pfeffersauce, Kroketten und Marktgemüse ^A € 24,90

Gebackenes Schweinsschnitzel

mit Preiselbeerapfel, Petersilienerdäpfel und Salatteller A C € 10,90

Putenbrust im Mandelhemd

gebacken mit Preiselbeerapfel, Kräuterreis und Salatteller ACH € 12,90

Vorspeisen und kleine Gerichte



Oalatplatte mit Ei und Schinken

€ 8,40 als Vorspeise € 7,40

Gebackene Hendlbrust

auf Blattsalat mit Preiselbeeren € 9,90 als Vorspeise A C € 8.90

Putenstreifen auf bunten Blattsalaten

mit Balsamicoessig, Joghurt-Kräutersauce und Toastbrot € 9,40 als Vorspeise A G € 8.40

"Ochmankerl Toast" Schweinsmedaillons

auf Knoblauchbrot mit Salatgarnitur, Speck, gebackenen Zwiebelringen und Cocktailsauce ^A € 10.90 Vegetarisch



Gemuselaibchen

mit Kräutersauce, Gemüse und Erdäpfeln € 9.90

Fur unsere kleinen Gaste

Winnie Puuh Schnitzerl

mit Pommes frites

A C

€ 6.90

Hemo Fischstabchen

*mit Reis*A D

€ 6.90

Pumuckl Teller

1 Stück Grillwürstl mit Pommes frites € 5.90

Aus den Suppentopfen



Kraftige Rindsuppe

mit Fleischstrudel oder Frittaten
ACGL
€ 3.40

Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton

AGL
€ 4.40

Sischgericht

Zander in Knoblauchbutter gebraten

mit Petersilienerdäpfel und Marktgemüse ADG € 15.90

Regionale Gerichte

Kalbsrahmbeuschl mit Serviettenknödel

ACG0 € 9.40

Rindsgulasch mit Salzerdäpfeln

€ 9,40 kleine Portion A € 8.40

Zum Hachtisch empfehlen wir



©ispalatschinke mit Schokoladesauce und Schlagobers

A C G
€ 5.90

Warmer Sopfenstrudel

mit Vanillesauce

ACG
€ 540

Toxten, Kuchen & Schnitten entnehmen Sie aus dem Angebot in der Vitrine.

Für Ihre persönlichen Wünsche aus Küche und Keller stehen wir und unser Team gerne zur Verfügung

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss F - Soja, G - Milch, H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinien, R - Weichtiere

Inklusivpreise

Mostviertler



Spezialitaten

Mostviertler Pfandl

zarte Schweinsmedaillons in einer Pilzsauce mit Most, Speck, dazu Fisolen und Serviettenknödel in einer Kupferpfanne serviert ACGO € 16.90

St. Valentiner Rostbraten

mit Pilzen, Speck, Paprika, Spätzle und Salatteller

ACGD

€ 15,90

Cordon bleu "Mostviertler Art"

mit Rohschinken, Knoblauch und Käse gefüllt, dazu Petersilienerdäpfel und Salatteller ^{A C G} € 14,90