


Was Ihnen Küchenchef Patric Reichel empfiehlt...

Kräftige Rindssuppe. Kräuterfrittaten.	4.00
Kürbiscremesuppe.	5.00
Ganslsuppe. Bröselknöderl.	5.00
	
Karamellisierte Krautfleckerl.	10.00
Käsespätzle. Röstzwiebel. Klein 6.50 groß	11.50
Wildschweinknödel. Sauerkraut. 1 Stk.	7.50
Faschierte Laibchen vom Lainzer Wildbret.	
1 Stück Butterschnitzerl vom Lainzer Wildbret.	6.50
Erdäpfelpüree. Röstzwiebel.	
2 Stück Butterschnitzerl vom Lainzer Wildbret.	12.50
Erdäpfelpüree. Röstzwiebel.	

Für den kleinen HUNGER..

Wildkäsekraider. Baguette. Zwiebelsenf. Kren.	7.50
Sacherwürstel. Frischer Kren. Senf. Semmel.	7.00
Schnitzelsemmel. vom Ötscherblick-Schwein. Salat.	5.50
Schnitzelsemmel. vom Huhn (AT). Salat.	5.50
HERMES-Semmel. (faschiertes Laibchen) .	5.50
Schinken- oder Käsesemmel.	4.00
Portion Pommes. Ketchup.	4.00
Portion Ketchup./Senf./Majonäse.	0.50

Zum Mitnehmen..

Wildschweinverhackertes.	4.50
Ganslleberpastete.	4.50

Für den süßen Abschluss..

Gebackene Apfelspalten. Zimtzucker.	6.50
Frische Waffeln. Schokosauce. oder Zimtzucker.	4.50
Frische Waffeln. Ahornsirup.	5.00
Portion Schlagobers.	0.90

Süßspeisen entnehmen Sie bitte aus unserem Sortiment

TIPP – jeden Sonntag..

Sweinsbratlslaberl. Zwiebelsenf.	6.00
----------------------------------	------

HEISSGETRÄNKE..

Alkoholfreier PUNSCH.	4.50
Melange.	3.40
Cappuccino.	3.60
Espresso klein/doppelt	2.50/4.20
Heiße Schoko	3.40
Heiße Schoko mit Schlag	3.80
Portion Tee <i>Earl Grey. Darjeeling. Grüntee. Pfefferminz</i> <i>Alpenkräuter. Roibush Vanille. Kamille. Früchte.</i>	3.50

GETRÄNKE..

Bier. Flasche.	0.33 l	3.50
Wiedenbräu. Craftbeer. Flasche.	0.33 l	4.50
Spritzer.	0.33 l	3.50
Mineralwasser pri./still	0.50 l	2.50
Coca Cola/Zero	0.50 l	3.50
Fruchtsäfte (<i>Apfel, Pfirsich, Traube rot</i>)	0.25 l	3.50
Rum	2 cl	1.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.