

Was Ihnen Küchenchef Patric Reichel empfiehlt:

Gansleinmachsuppe. Bröselknödel. 5.50

Kürbiscremesuppe. Kürbiskerne. Brotwürfel. 5.00

Kräftige Rindssuppe. Kräuterfrittaten. 4.00



1 Stück Butterschnitzerl vom Lainzer Wildbret. 6.50

Erdäpfelpüree. Röstzwiebel.

Karamellisierte Krautfleckerl. 10.00

VEGAN gefüllter Paprika. Paradeissauce. 7.50

Käsespätzle. Röstzwiebel. Klein 6.50 11.50

Bolognese vom Lainzer Wildbret. Klein 7.50 14.50

Breite Nudeln. Parmesan.

Rindsgulasch aus dem Wadschunken. Butternockerl. 10.00

Ragout vom Lainzer Wildschwein. Klein 7.50 14.50

Serviettenknödel.

TIPP:

Jeden Sonntag.

Flammlachsbaguette. 7.50

mit Honigsenf oder Sauerrahm. Eisbergsalat.

Warme **Schweinsbrat'Issemel.** 5.50

Zwiebelmarmelade. Frischer Kren.

Für den kleinen HUNGER:

Sacherwürstel. Frischer Kren. Senf. Semmel.	7.00
Schnitzelsemmel. Huhn oder Schwein. Salat.	5.50
Hermes-Semmel. (mit faschiertem Laibchen)	5.50
Wildschwein-Verhackertesbrot.	4.00
Schinkensemmel.	3.50
Portion Pommes. Ketchup.	4.00

Für den süßen Abschluss:

Frische Waffeln. Schokosauce. Schlagobers.	4.50
Frische Waffeln. Ahornsirup.	4.50

Zum Mitnehmen:

Weihnachtskekse gemischt. 250 g	7.50
Gänseleberpastete.	4.50
Wildschweinverhackertes.	4.50
Marillenmarmelade.	3.50

HEISSGETRÄNKE

Glühwein.	0,25 l	4.20
Beerenpunsch. Alkoholfrei.	0,25 l	4.00
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		3.50
<i>Earl Grey. Darjeeling. Grüntee. Pfefferminz. Alpenkräuter. Roibush Vanille. Kamille. Früchte.</i>		

GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd	0,50 l	2.50
Römerquelle still	0,50 l	2.50
Coca Cola/Zero	0.50 l	3.00
<u>Fruchtsäfte</u> pur	0,25 l	3.00
<i>Apfelsaft naturtrüb, Pfirsich, Birne, Traube rot</i>		
Fruchtsaft gespritzt	0,25 l	2.30
Himbeer-Soda	0,25 l	1.90

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.