


Was Ihnen Küchenchef Patric Reichel empfiehlt:

Selleriecremesuppe. Zitruscroutons.	5.00
Kräftige Rindssuppe. Kräuterfrittaten. od. Leberknödel.	4.00
<hr/> 	
1 Stück Butterschnitzerl vom Lainzer Wildbret. Erdäpfelpüree. Röstzwiebel.	6.50
Karamellisierte Krautfleckerl.	10.00
Käsespätzle. Röstzwiebel.	Klein 6.50 11.50
Belugalinsen. Wurzelspeck. Serviettenknödel. Klein.	7.00

TIPP:

Jeden Sonntag.

Warme Schweinsbrat´llaberl. Zwiebelmarmelade. Frischer Kren.	5.50
--	------

Für den kleinen HUNGER:

Sacherwürstel. Frischer Kren. Senf. Semmel.	7.00
Schnitzelsemmel. 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:

Kaiserschmarrn. Zwetschkenröster.	6.50
Frische Waffeln. Schokosauce. Schlagobers.	4.50
Frische Waffeln. Ahornsirup. Schlagobers.	4.50

Zum Mitnehmen:

Wildschweinverhackertes.	4.50
Marillenmarmelade.	3.50

HEISSGETRÄNKE

Beerenpunsch. Alkoholfrei. 0,25 l	3.50
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	3.50

*Earl Grey. Darjeeling. Grüntee. Pfefferminz. Alpenkräuter.
Roibush Vanille. Kamille. Früchte.*

GETRÄNKE

Bier. Flasche.	0,33 l	3.00
Römerquelle prickelnd	0,50 l	2.50
Römerquelle still	0,50 l	2.50
Coca Cola/Zero	0.50 l	3.00

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.