
Mittagsteller

Mittwoch

- Gebackene Leber mit Mayonnaise-Salat 7.50
- Geröstete Nierndln oder Leber mit Petersilerdäpfel 7.50
- Hirn mit Ei 7.50

Donnerstag

- Selchfleischknödel mit Sauerkraut 7.50
- Gebackene Bergkäseknödel mit Kräuterdip und Blattsalat 7.50
- Hausgemachte Germknödel mit Powidl und Vanillesauce 7.50

Freitag

- Rindsbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeeren 12.00
- Forelle „Blau“ Hohl ausgelöst, gefüllt mit Gemüse dazu Petersilerdäpfel 12.00

Samstag

- Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut 11.80

Sonntag

- Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle 18.50

Unsere nächsten Veranstaltungen

- Wildkräuteressen am 25. Mai 2022 um 19 Uhr
- Musikabend mit Jenny's Music am 4. Juni ab 19 Uhr
- Musikanten-Kirtag am 25. und 26. Juni

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

Aus aktuellem Anlass

Spargelsalat

A,C,O

mit gebackenen Wachteleiern, Hanfvinaigrette und Erbsenkresse 9.80

Empfehlung: Sauvignon Blanc "Ried Sündlasberg" 2021, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Studeny 5.10

Spargelcremesuppe

A,G,L

mit mariniertem Spargel 5.10

Empfehlung: Gelber Muskateller "Ried Maulavern" 2021, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Prechtl 4.40

Spitzwegerich-Austernpilz-Risotto

G,L,O

mit Blattsalat 9.80

Empfehlung: Chardonnay 2018, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Julius Klein 4.40

Saiblingsfilet

A,C,D,G,L

gebraten, mit gebackenem Chili-Spargel auf Erbsen Sauce 17.80

Empfehlung: Riesling 2019 "Bockgärten", trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Weinrieder 6.00

Kurz gebratener Rücken vom „Jahrling“

A,C,G,L

mit Spargel Polonaise und Girsch-Sauce 22.50

Empfehlung: Cuvée Anomia 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Pröglhof 4.60

Fasaneneintopf

A,C,G,M,
O

mit Hanf-Schupfnudeln 15.60

Empfehlung: Spätherbst-Rosé 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Woditschka 3.40

Spargel

A,C,G,L

gedünstet, auf sämiger Brennessel-Sauce, mit gebackenen Hirsebällchen 17.50

Empfehlung: Sauvignon Blanc "Ried Sündlasberg" 2021, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Studeny 5.10

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere

Vorspeisen und Suppen

- Hanfgazpacho** **L,M**
mit Gemüse 5.10
Empfehlung: Gelber Muskateller Ried Maulavern, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Prechtl 4.40
- Beef Tatar** **A,C,G**
mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.60
Empfehlung: Grüner Veltliner DAC "Hamert" 2021 BIO, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Holzmann 5.40
- Klane Grammlknödl** **A,C,G**
mit Paradeis-Ingwer Kraut 8.20
Empfehlung: Chardonnay 2018, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Julius Klein 4.40
- Rindssuppe** **A,C,G,L**
mit Leberknödel oder Frittaten 4.20
Empfehlung: Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman1/16 2.00

Vegetarisch & Vegan

- Spitzwegerich-Käse-Bällchen (vegetarisch)** **A,C,G,L**
auf Selleriecremé und Kräutersalat 13.50
Empfehlung: Grüner Veltliner DAC "Hamert" 2021 BIO, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Holzmann 5.40
- Im Ganzen marinierter Eisbergsalat (vegan)** **O**
mit Champignon-Hanf-Vinaigrette und Erdäpfel-Chips 10.80
Empfehlung: Sauvignon Blanc "Ried Sündlasberg" 2021, trocken, 13 Vol.-%,
Weingut Studeny 5.10

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere

Fleisch und Fisch

Knusprig gegrillter mährischer Karpfen

A,C,D

mit Erdäpfel-Kren-Püree und Kernöl 17.80

Empfehlung: Riesling 2019 "Bockgärten", trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Weinrieder 6.00

Freilandhendl-Salat

G,N

gegrillt, mit Joghurt mariniert und Schwarzbrot-Chips 15.40

Empfehlung: Spätherbst-Rosé 2019, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Woditschka 3.40

Pfeffer-Steak von der regionalen Sau

G,L,M,O

mit Grillgemüse und Pommes 17.70

Empfehlung: Zweigelt 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Ipsmiller 5.40

Schnitzel in Hanfpanier

A,C,G,L,O

mit gemischtem Salat 12.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC "Hamert" 2021 BIO, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Holzmann 5.40

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf

A,C,G,L

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60

Empfehlung: Chardonnay 2018, trocken, 13,0 Vol.-%, Weingut Julius Klein 4.40

Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel: 1.50 à dag

Empfehlung: Cuvée Anomia 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Pröglhof 4.60

Zwiebelrostbraten von der Beiried (AMA Gütesiegel)

A,G,L

kurzgebraten, mit Speckbraterdäpfeln und Speckbohnen 22.30

Empfehlung: Zweigelt 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Ipsmiller 5.40

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

Nochspeis

Alle unsere "Leckereien" werden mit
Vollkornmehl vom Biohof Schmidt hergestellt.

Schokokoch ca. 20 min <i>Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern</i> 6.40 <i>Empfehlung:</i> Vintage 2016, süß, 18,0 Vol.%, Weingut Bauer 1/16 4.80	A,C,G
Heidelbeer-Hanf-Schnitte 4.50 <i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20	A,C,G
Rosmarin Crème Brûlée <i>mit marinierten Lavendel-Ananas</i> 7.80 <i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner Eiswein 2016, süß, 11,5 Vol.%, Weingut Autrieth 1/16 6.20	C,G
Duett vom Schokomousse <i>mit Staudenknöterich-Sorbet, Erdbeerragout und Hanf-Crumble</i> 8.20 <i>Empfehlung:</i> Eros Likörwein 2017 süß, 18 Vol.%, Weingut Preyer 1/16 4.30	C,G
Eiskaffee - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>warmer Kaffee und Schlagobers</i> 5.50	C,E,F,G
Wirtshausliebe - 3 Kugeln Vanilleeis, <i>heiße Himbeeren und Schlagobers</i> 5.90	C,E,F,G
Swedy Deluxe - Schokolade-, Haselnuss- und Stracciatella-Eis mit <i>Swedywürfeln und Schlagobers</i> 6.80	C,E,F,G
Gemischtes Eis <i>3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers</i> 5.20 <i>ohne Schlagobers</i> 4.50	C,E,F,G
Portion Waffeln 1.80	

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere

Vom Herbst für daham

Da unser Sortiment öfter wechselt, bitten wir Sie,
bei Interesse unser Servicepersonal zu Fragen. Danke!

400/500g Gläser €7,50

800g Gläser €11,50

1000g Gläser €13,50

Pfand €3,-

Kuttelflecksuppe A,L,M

Beuschl A,L,M

Rindsbraten L,M,O

Veganer Gemüse-Linseneintopf L,M

Rindsgulasch L,M

Wildschweinrollbraten L,M,O

Pasta Asciutta G,L

Rindfleisch aus dem Suppentopf L,M

Rindsrouladen L,M,O

Lammpolpetti in Tomatensoße C,G,M

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,

P-Lupine, R-Weichtiere