



## *Aus dem Suppentopf*

Würzige Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons 4,10 € (A,G,L)

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 3,80 € (L,A,C,G)

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel 3,80 € (L,A,C,G)

## *Vegetarische Köstlichkeiten*

Gemüsereigen mit Schnittlauchdip 7,20 € (A,C,G,L)

(Brokkoli-Käselaibchen, Gemüselaibchen, Maispaprika-Lai bchen)

Spinatpalatschinke mit Tomatensauce 7,80 € (A,C,L,G)

Altwiener Eiernockerln mit Salatteller vom Buffet 7,20 € (A,C,L)

Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar und Preiselbeeren 7,50 € (A,C,G,L)

## *Spezialitäten von heimischen Fischen*

Zander vom Rost mit Kräuterbutter und Rosmarin-Erdäpfeln 14,80 € (A,D,L)

Gebackener Zander in Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfel 14,80 € (A,C,D,G,L)

## *Zartes vom Huhn*

Gebackenes Hühnerfilet „Florentin“ gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella dazu Petersilerdäpfeln 10,80 € (A,C,G)

Saftig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter und

Kürbis-Erdäpfel-Püree 10,80 € (A,G,L)

## *Schmankerln vom Tullnerfeldschwein*

Grillsymphonie (Schweinsrose, Schweinsfilet, Hüftsteak, Hühnerfilet) mit Knoblauchbutter, Rosmarinerdäpfeln und jungem Kräutergemüse 15,50 € (L)

Gebackenes Schweins Schnitzel mit Beilage 9,50 € (A,C,G)

Steirisches Cordon Bleu, mit Speck, Champignon, Kürbiskernen und Butterreis 10,80 € (A,C,G,L)

Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel 10,80 € (A,C,G,L)