

Feines aus der Kalten Küche

Vitello Tonato 13,50
vom Kalbrücken mit Thunfischereme
Kaperbeeren und Feldsalat

Büffelmozzarella 11,90
Basilikumcreme mit Ochsenberg-tomaten
und Rucola, feines Olivenöl

Saures Rindfleisch 10,50
Zwiebel mit Käferbohnen und Ei
Kernöl

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe 4,20
mit hausgemachten Frittaten
oder hausgemachten Kaspressknödel 5,20

Kräuterschaumsuppe 5,50
mit geröstetem Weißbrotwürfel
und Obershaube

Warme Schmankerln

Backhendlsalat 11,50
Bunter knackiger Blattsalat
mit gebackene Hühnerfiletstreifen

Krautstrudel Bad Loipersdorf 10,90
herzhafte Krautfülle im
knusprigem Strudelteig
serviert mit Knoblauch-Sauerrahm

Pasta asciutta 9,90
al dente gekochte Spaghetti
mit Sauce Bolognese
und geriebenen Parmesan

Rinsgulasch
von der Rindswade Klein 9,50
Groß 11,50

Lasagne verde al forno 10,50
Nudelblätter mit Cremespinat
Sauce Mornay, würzige Bolognese
mit Käse überbacken
serviert mit Fleischsauce

Frankfurter oder Debreziner 5,20
Senf, Kren, Gebäck
mit Gulaschsaft 7,50

Wir stehen für Frische

Köstlichkeiten aus der Pfanne und vom Grill-absolute frisch!

Gebratene Riesengarnelen

mit bunter Nudelschüssel
Babyspinat, Paradeiser
und rahmige Oberrauce

Lachsforelle vom „Kulmer Fisch“

glasig gegrilltes Lachsforellenfilet
Kräuter-Basmati, Röstgemüse
Mandelbutter

Schweinsfiletscheiben

zart gebratenes Schweinsfilet
mit Kerbelspätzle, knackigem Gemüse
und feiner Champignonrahmsauce
im Pfandl serviert

Rip Eye Steak – 300g

rosa gebratene Rinderbeiried
gebackene Edäpfelspalten, Grillgemüse
Grillsaucen

Hendlbrust vom „Gölles Bauern“

säftig gegrillte Hendlbrust
mit buntem Marktgemüse, Linguine
und selber Paprikacreme

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Schwein

knusprig gebackenes vom Jungschweinrücken
mit Butterreis und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten

zart geschmarter Rostbraten
mit Braterdäpfel und frischen Röstzwiebel

Desserts

Hausgemachter Schoko Brownie ^{ACG}

marinierte Uhudler - Beeren

Zitronensorbet

€ 6,90

Eis-Palatschinken

mit herzhaftem Vanilleeis ^{ACG}

Schokosauce ^g | Früchte | Schlagobers ^g

1 Stück € 4,50

2 Stück € 7,90

Gerne für Sie

aus unserer Kuchenitrine

Hausgemachte Cremeschnitte ^{ACG}

€ 3,80

Apfel- oder Topfenstrudel ^{ACG}

€ 3,80

Portion Vanillesauce 9
€ 1,80