

Unser Mittagsggericht heute: Kalter Krautsalat und gebratenes Schweinsbrüstl (Bauch) mit Semmelknödel und Bratensaftl

Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Französische Zwiebelsuppe
mit gratinierten Käsecroutons

Rindsuppe Nudeln, Frittaten oder Backerbsen
Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch in der
Suppe mit Nudeln und Wurzelgmias

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Blunzn resch gebraten,
dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Ofenfrisches Schweinsbratl'
Knödel, Erdäpfel und kalter Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Zart gekochtes Rindfleisch „Tafelspitz“ mit
Semmelkren und warmer Schnittlauchsauce,
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Zwiebelrostbraten im Zwiebelsaftl' dazu
Butterspätzle und knuspriger Zwiebel

„Steaksalat“ Steakstreifen medium gebraten
auf bunten Blattsalaten mit Bohnen,
Bratkartoffeln, Mais und Tomaten

Rumpsteak *klassisch mit Fettrand*
„medium gegrillt“, dazu Pfefferjus,
Pommes frites und Frühlingsgemüse

Vegetarisches:

Eierschwammerl-Risotto mit
und frisch geriebenem Parmesan

Fisch „aus Fluss und Meer“

Dorsch gebacken, dazu Erdäpfeln, Salatteller
und Sauce Remoulade

Saibling mit frischen Kräutern gebraten,
dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zanderfilet mit frischen Kräutern gebraten,
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

Hausgemachtes Süßes:

hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu
garniert mit frischen Erdbeeren

warmer gezogener Marillenstrudel
/ mit einer Kugel Eis
Topfenknödel
mit Butterbrösel und Waldbeeren-Ragout

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf
Erdbeerschnitte, Schoko-Rumschnitte,
Malakofftorte, Ribiselschnitte, Kardinalschnitte

Eisbecher mit frischen Erdbeeren,
Schlagobers und Waffelr

Eisbecher mit gerösteten Nüssen,
Kürbiskernlikör, Schlagobers und Waffelr;

Gemischtes Eis mit Schlag, Eiskaffee,
Coup Danemark, Bananensplit,
Kinder-Eisbecher

Weineempfehlungen:

KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“
Weingut Franz Proidl, Senftenberg

WIEN DAC Gemischter Satz „Bisamberg“
Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift a.Wald

WACHAU DAC, Grüner Veltliner „Federspiel“
„Steinporz“ Weingut Nothnagl, Wachau

KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“
Vorspannhof Silke Mayr, Dross

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-
Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

Roter Veltliner „Rothe Erde“
Weingut Ecker, Wagram

Chardonnay, Philipp Grassl,
Göttlesbrunn, Carnuntum

Verdejo, Bodegas Menade, **BIO**
Rueda, Tierra de Castilla y Leon, Spanien

Zweigelt „Reserve“

WG Salzl, Illmitz, Burgenland

Rubin Carnuntum WG Grassl Göttlesbrunn

Freitag, 5. Juli 2024

MITTAGS- UND ABENDKARTE

Freitag, 5. Juli 2024

Blaifränkisch WG Gager,
Deutschkreutz, Mittelburgenland

St. Laurent „Sommelier Edition“
WG Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Menade tinto Douro DO, Portugal

Pinot Noir „Selektion“
Landauer-Gisberg, Tattendorf

Cote du Rhone „RESERVE“ Famille Perrin

Orange-unfiltriert – „Glueglich“
Bio-WG Fred Loimer, Langenlois