

MITTAGSTISCH

servieren wir bis 14:30 Uhr

KÜRBISCREMESUPPE

3,50 €

KLARE HENDLSUPPE

mit Nudeln und Suppengemüse

2,50 €

BACKHENDL

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Weintipp: Riesling Exklusiv 2017

11,20 €

HÜHNERBRUST IM SPECKMANTEL

mit Salbei, auf Kürbisrisotto mit Rucola

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv 2017

9,80 €

HIRSCHRAGOUT

mit Kräuterspätzle und eingemachten Ribiseln

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv 2015

12,80 €

ROTKRAUTSTRUDEL

mit Blattsalat und Kräuterrahm

Weintipp: Maserato 2018

als Vorspeise 4,80 €

als Hauptspeise 7,90 €

WARME SCHMANKERL

SURSCHNITZEL

mit gemischtem Salat

Weintipp: Weinviertel DAC Klassik 2017

10,00 €

BACKHENDLSALAT

mit Kürbiskernöl

Weintipp: Chardonnay Exklusiv 2017

7,90 €

HAUSGEMACHTE BLUNZ'N

knusprig gebraten, serviert mit Sauerkraut, inkl. Brot

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir 2015

7,50 €

HAUSGEMACHTE BLUNZ'N

knusprig gebraten, serviert mit Senf & Kren, inkl. Brot

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir 2015

6,50 €

KALTE SCHMANKERL

PORTION HAUSGESELCHTES

mit pikant eingelegtem Kürbis, inkl. Brot

Weintipp: Sauvignon Blanc Exklusiv 2017

6,30 €

GUSTOTELLER

Hausgeselchtes, Asmonte, Rahmbrie, Weinkäse,
hausgemachtes Krengelee, inkl. Brot

Weintipp: Rose Cabernet Sauvignon Klassik 2017

7,30 €

BLUNZ'N IN ESSIG UND ÖL

hausgemacht nach Omas Geheimrezept,

mit Kernöl, inkl. Brot

Weintipp: Grüner Veltliner 2018

4,50 €

HERBSTLICHER BLATTSALAT

mit eingelegtem Kürbis, Blauschimmelkäse
und Walnüssen, inkl. Brot

Weintipp: Grüner Veltliner Reserve 2015

4,80 €

FRISCH AUF`S BROT

KÄSEBROT

mit würzigem Almkönig, garniert
3,00 €

BLUNZ`NBROT

mit Senf & Kren
3,00,€

SPECKBROT

3,00 €

KAROTTEN-KRENAUFSTRICHBROT

1,90 €

SCHMALZBROT

mit Zwiebel
1,60 €

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

2,50 €

HAUSGEMACHTES NUSSBEUGEL

1,20 €

HAUSGEMACHTE POWIDL TASCHERL

mit Butterbrösel

Weintipp: Grüner Veltliner Perfektion 2015

5,90 €