



SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel, Frittaten <i>Beef soup with semolina dumplings or liver dumplings or sliced pancakes</i>	3,90
Hausgemachte Bohnensuppe mit 1 Gebäck <i>Bean soup with one roll – homemade</i>	5,90

KLEINE GERICHTE / SMALL PLATES

Schinken-Käse Toast <i>Toast with ham and cheese</i>	4,80
Frankfurter mit Senf und Kren und 1 Semmel <i>Frankfurter sausages with mustard and horseradish and one roll</i>	5,80
Debreziner mit Senf und Kren und 1 Semmel <i>Debrecen sausages with mustard and horseradish and one roll</i>	5,80
Sacherwürstel lang mit Senf, Kren und 1 Semmel <i>Sacher sausages long with mustard and horseradish and one roll</i>	7,50
Sacherwürstel lang mit Gulaschsaft und 1 Semmel <i>Sacher sausages long with goulash sauce and one roll</i>	8,80
Spezial-Toast mit 2 Spiegeleiern garniert mit Gurkerl, Pfefferoni, Oliven <i>Special-Toast with 2 fried eggs garnished with pickles, peppers, olives</i>	8,80
Ham and Eggs mit 1 Gebäck <i>Ham and Eggs with one roll</i>	7,80



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Rindsgulasch mit Gebäck	klein	7,50
<i>Beef goulash with bread</i>	groß	10,90
Schweinsschnitzel gebacken		11,90
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat		
<i>Breaded pork with parsley potatoes and green salad</i>		
Lammragout		15,30
mit Kroketten		
<i>Lamb ragout with croquettes</i>		
Hirschragout		15,30
mit Kroketten		
<i>Deer ragout with croquettes</i>		
Wiener Salonbeuschel		10,80
mit Serviettenknödel		
<i>Viennese "Salonbeuschel" with napkin dumpling</i>		
Forellenfilet gebraten		16,90
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat		
<i>Trout fillet with parsley potatoes and green salad</i>		
Faschierter Braten oder faschierte Laibchen		12,90
mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel		
<i>Minced roast with mashed potatoes and fried onions</i>		
Linsen mit Knödel und Speck		10,80
<i>Lentils with dumplings – with bacon</i>		



VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Geröstete Knödel mit Salat, im Pfandl serviert 9,80
Roasted dumplings with salad, served in a pan

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Hüttenkäse, 9,80
im Pfandl serviert, mit grünem Salat
*Cheese noodles with fried onions and cottage cheese,
served in a pan and green salad*

Eiernockerln mit Chinakohl-Salat, im Pfandl serviert 9,80
Egg dumplings with chinese cabbage salad, served in a pan

Gemüselai bchen 9,80
mit Kräuterdip und Salatgarnitur
Vegetable patty with herb dip and salad garnish

Linsen mit Knödel – ohne Speck 9,50
Lentils with dumplings – without bacon

BEILAGEN / SIDE DISHES pro Portion / per serve

Reis, Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel 4,50
rice, fried potatoes, parsley potatoes

Blattsalat klein / Lettuce small 3,50

Blattsalat groß / Lettuce big 4,50

Gemischter Salat klein / Mixed salad small 3,90

Gemischter Salat groß / Mixed salad big 4,90



DESSERTS

Apfelstrudel <i>Applestrudel</i>	4,50
Topfenstrudel <i>„Topfenstrudel“</i>	4,50
Schokokuchen , mit Schlagobers und Schokosauce <i>Chocolate cake with whipped cream and chocolate sauce</i>	6,50
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarren (Pancake) with plum roaster</i>	7,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Applestrudel with vanilla sauce</i>	6,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce <i>„Topfenstrudel“ with vanilla sauce</i>	6,50
Palatschinken (2 Stück) mit Marille oder Preiselbeeren mit Schlagobers <i>Pancakes (2 pieces), with apricots or cranberries, with whipped cream</i>	5,90
Palatschinke (1 Stück) mit Marille oder Preiselbeeren mit Schlagobers <i>Pancake (1 piece), with apricots or cranberries, with whipped cream</i>	3,50