

Unsere Suppen:

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	€ 3,20
Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel (A,C,G,L)	€ 3,50
Rindsuppe mit gekochtem Grammelstrudel (A,C,G,L)	€ 3,80
Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotwürferl (A,C,G,L)	€ 3,80

Für den kleinen Hunger

Schinken -Käse -Toast (A,C,G)	€ 3,50
Schweizer Wurstsalat (C,G)	€ 7,80
„Unser Haustoast“ (A,C,G,M) Kotelette vom Rost auf Toastbrot, mit Knoblauchbutter und Salatgarnitur	€ 8,50
„Steak – Toast“ (A,C,G,L,M) kleines Steak vom Rost auf Toastbrot. mit Spiegelei, Sauce Tirolienne und Salatgarnitur	€ 12,50

Für unsere kleinen Gäste

Weis i ned (A,GL) gebackenes Putenschnitzel mit ,Erbсенreis	€ 6,80
I hab kan Hunger (A,GL) gegrilltes Fleisch mit Pommes frites, buntem Gemüse und Knoblauchbutter	€ 6,80
Mog i des? (A,GL) gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites und Sauce Tartare	€ 6,00

Verschiedenes vom Grill

- „Eine Fuhre Mist“** (A,C,GM,) € 14,80
zwei Stück gegrilltes und ein Stück gebackenes Fleisch,
dazu Pommes frites, buntes Gemüse und Knoblauchbutter
- Grillteller** (A,C,G,) € 13,50
verschiedenes vom Grill, dazu Pommes frites,
buntes Gemüse Knoblauchbutter und Grillsauce
- Beiriedschnitte vom Rost** (A,C,G,L,M) € 18,50
mit geschrotetem Pfeffer, Knoblauchbutter,
Röstinchen und Speckfisolen
- Steak vom heimischen Rind** (A,C,G,) € 24,50
in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und buntes Gemüse
- Hühnerfilet im Speckmantel**(A,CL,,) € 12,50
auf Rahmpolenta nach Omas Rezept

Wenn es kein Fleisch sein soll:

- Ofenerdäpfel** mit Schittlauchsauce, (G-L,M,) € 10,50
dazu gegrilltes Gemüse
- Tagliatelle** in Champignonrahmsauce, (A,C,G,L) € 9,00
- überbackene Käsespätzle** (A,C,G,L,M) € 10,50
mit bunten Salate
- gebackene Champignons** (A,C,G,L,M) € 10,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare
- gebackene Käseecken** (A,C,G,L,M) € 10,50
auf bunten Salaten

Allerlei Gebackenes

gebackenes Schnitzel (A,C,G,)

vom heimischen Schwein mit Pommes frites

€ 9,50

von der Pute mit Reis und Preiselbeeren

€ 10,50

Gordon bleu (A,C,G,)

vom heimischen Schwein mit Erbsenreis

€ 12,00

„gebackener Teller“ (A,C,G,L,M)

gebackenes Fleisch, Käse und Champignons,
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

€ 12,80

gebackene Leber (A,C,G,L,M)

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

€ 9,50

Hühnerfiletstreifen in der Kürbiskernpanade (A,C,G,M)

auf bunten Salaten

€ 9,50

Portion Preiselbeeren oder Sauce Tartare

€ 0,80

Unser Empfehlungen

„Trabocher Schnitzel“ (A,C,G,)

mit Schinken und Käse überbacken,
dazu buntes Gemüse und Kroketten

€ 12,80

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses (A,C,G,)

mit Petersilienkartoffeln

€ 14,80

Unser Hausreindl (A,C,G,)

Rahmgeschnetztes mit Spätzle

€ 10,50

Champignonrahmschnitzel (A,CL,,)

mit Butterreis

€ 11,50

geröstete Leber (A,CL,,)

mit Reis

€ 9,50

gebackenes Fischfilet (A,C,G,L,M) € 10,50
mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare

Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten (A,GL,) € 14,80
mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse

Calamari vom Rost,(A,GL,) € 12,50
dazu Petersilienkartoffeln, Knoblauchbutter und Toastbrot

Salate:

gemischter Salat der Saison (L,M,) € 4,20

verschiedene Blattsalate € 4,20

Vogersalat mit warmen Kartoffeln,
und gerösteten Speckstreifen € 5,50

„Fitnesssalat“ (G,L,M) € 8,80
Putenstreifen vom Grill auf Blattsalaten mit Kernöhrandressing

Aufpreis für heimisches Kernöl oder hausgemachtes Dressing € 0,50

Für etwas Süßes ist immer noch Platz

hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) € 4,50

hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag und Zimt (A,C,G) € 4,20

Palatschinke gefüllt mit drei Kugeln Vanilleeis, (A,C,G,E) € 6,50
Schlag und Schokosauce

Mohr im Hemd mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag(A,C,G,E) € 4,70

hausgemachtes Zirbenparfait fein garniert(A,C,G) € 6,50

„Hausbecher“ (C,G) € 5,50
Eisbecher nach Saison