

VORSPEISEN

RÄUCHERFORELLENMUS
AUF BLATTSALATEN
11.5

SPARGELSALAT
WEISSER & GRÜNER SPARGEL IN JOGHURT-KRÄUTERDRESSING
MIT HÖLLERSCHMIDS PROSCIUTTO UND BROTSCHIPS
12.5
VEGETARISCH OHNE SCHINKEN
9.5

BEEF TATAR (VOM WALD4TLER JUNGRIND)
WASABICREME, BUTTER UND TOAST
(12 DAG)
13
ALS HAUPTSPEISE (18 DAG)
17

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT FRITTATEN, KASPRESSKNÖDEL ODER POLENTASCHÖBERL
5.5

ERDÄPFELCREMESUPPE
MIT SPECKCHIPS UND JUNGZWIEBEL
6

SPARGELCREMESUPPE
MIT BLÄTTERTEIGFLEURONS
6

VEGETARISCHES

CREMIGES SPARGELRISOTTO
MIT GRANA UND GRÜNEM SALAT
14.5

SPARGEL - BÄRLAUCHSTRUDEL
MIT DIPSAUCE UND BLATTSALAT
14.5

UNSER VEGANES GERICHT:

GEBACKENE ERDÄPFEL - PILZTASCHERL
AUF CREMIGEM KAROTTEN-LAUCHGEMÜSE
14.5

FISCH

ST. PETERSFISCHFILET VOM GRILL
AUF FRISCHER PASTA MIT ZUCCHINI UND KRENSAUCE
17.5

GEBRATENES WALDÄTLER LACHSFORELLENFILET
AUF CREMIGEM SPARGELRISOTTO MIT GRANA
20.5

STRASSER HOF SPEZIALITÄTEN

RUMPSTEAK VOM WALDÄTLER JUNGRIND
MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND ERDÄPELKROKETTEN
24.5

GEBRATENE SCHWEINSFILETMEDAILLONS
MIT SOLOSPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE UND PETERSILERDÄPFEL
22.5

GEBACKENES MILCHLAMMSCHNITZEL
MIT PETERSILERDÄPFEL UND RAHMGURKENSALAT
20.5

GESCHMORTE LAMMSTELZE
MIT WURZELGEMÜSESAUCE
AUF CREMIGER POLENTA
19.5

GEGRILLTER SCHWEINSRÜCKEN
VON HÖLLERSCHMIDS „ÖTSCHERBLICKSCHWEIN“
MIT KRÄUTERBUTTER, ERDÄPFELWEDGES UND FRÜHLINGSGEMÜSE
19.5

HÜHNERBRÜSTCHEN VOM GRILL
MIT CREMIGEN SPARGELNUDELN
18.5

GESCHMORTES RINDSSCHULTERSCHERZEL
IN ZWEIFELTSAUCE
MIT SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEEREN
17.5

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZEL
(VON DER SCHWEINSKARREEROSE)
MIT PETERSILERDÄPFEL
14.5

BEILAGENSALATE:

„HAUSSALAT“, BLATTSALAT, TOMATEN, RADIESCHEN, PAPRIKA
MIT JOGHURTDRESSING
UND GERÖSTETEN KÖRNERN 5

GEMISCHTER SALAT 5

BLATTSALAT 5

ZUM ABSCHLUSS UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

CRÈME BRÛLÉE
MIT BEERENRÖSTER UND ZITRONENSORBET
9.5

JOGHURTERRINE
MIT ERDBEER-RHABARBERRAGOUT
8.5

WALD4TLER MOHNNUEDELN
MIT APFELMUS
8.5

NOUGATMOUSSE MIT HIMBEERE UND DUNKLEM BISKUIT
IM GLAS
9

SACHERTORTE
MIT SCHLAGOBERS
5

TOPFEN-RHABARBERSTRUDEL
MIT VANILLESAUCE
7.5

KÄSE - SPEZIALITÄT

GEMISCHTER KÄSETELLER
(ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUSWAHL) UND HAUSBROT
12.5 (20 DAG)
8.5 (12 DAG)

„LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN“.

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

FLEISCH & GEFLÜGEL – FIRMA HÖLLERSCHMID – ETS DORF;
RINDFLEISCH – FIRMA GRAF - LANGENLOIS
FISCH – TEICHWIRTSCHAFT BRÜNDLMÜHLE – GROSSREINPRECHTS
WILDBRET – JAGDREVIER STRASS/ELSARN & ÖSTERREICH
EIER – FAMILIE KREIML - GERERSDORF
GEMÜSE – FIRMA UNFRIED – KREMS; **ERDÄPFEL** – FAMILIE FISCHER – ABS DORF
ALLES FLEISCH & FISCH AUS ÖSTERREICH/EU

KÜCHENZEITEN:

MONTAG UND DIENSTAG:
RUHETAG

MITTWOCH BIS SAMSTAG:
11.30 BIS 14.30 UHR

&
18.00 BIS 21.00 UHR

SONNTAG:
11.30 BIS 14.30 UHR