

VORSPEISEN

BLUNZ'N FOCACCIA

HAUSGEMACHTES FOCACCIA MIT BLUNZ'N ÜBERBACKEN,
KREN UND SENFMAYO

10.5

SPARGELSALAT

WEISSER & GRÜNER SPARGEL IN JOGHURT-KRÄUTERDRESSING
MIT HÖLLERSCHMIDS PROSCIUTTO UND BROTCIPS

13

VEGETARISCH OHNE SCHINKEN

10.5

BEEF TATAR (VOM WALDÄTLER JUNGRIND)

MIT WASABICREME, BUTTER UND TOAST

(12 DAG)

13.5

ALS HAUPTSPEISE (18 DAG)

17.5

MARINIERTE ROTE RÜBEN

AUF SCHAFFRISCHKÄSECREME UND BÄRLAUCHÖL DAZU ERDÄPFELBROT

12.5

SUPPEN

RINDSUPPE

MIT FRITTATEN, SPECK-GRIESSKNÖDEL ODER POLENTASCHÖBERL

5.5

KERBELCREMESUPPE

MIT TOPFENNOCKERL

6

SPARGELCREMESUPPE

MIT BLÄTTERTEIGFLEURONS

6

VEGETARISCHES

CREMIGES SPARGELRISOTTO

MIT GRANA UND GRÜNEM SALAT

15.5

SPARGEL - BÄRLAUCHSTRUDEL

MIT DIPSAUCE UND BLATTSALAT

15.5

UNSER VEGANES GERICHT:

KNUSPRIG GEBACKENE ERDÄPFEL - PILZTASCHERL

AUF CREMIGEM KAROTTEN-JUNGWIEBELGEMÜSE

15.5

FISCH

GOLDBRASSENFILET VOM GRILL
AUF ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL
21

GEBRATENES WALDÄTLER LACHSFORELLENFILET
AUF CREMIGEM SPARGELRISOTTO MIT GRANA
22.5

STRASSER HOF SPEZIALITÄTEN

RUMPSTEAK VOM WALDÄTLER JUNGRIND
MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND ERDÄPELKROKETTEN
25.5

GESCHMORTES RINDSSCHULTERSCHERZEL
IN ZWEIFELTSAUCE
MIT SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEEREN
18.5

GEBACKENES MILCHLAMMSCHNITZEL
MIT PETERSILERDÄPFEL UND RAHMGURKENSALAT
21.5

GESCHMORTE LAMMSTELZE
MIT WURZELGEMÜSESAUCE
AUF CREMIGER POLENTA
22.5

GEBRATENE SCHWEINSFILETMEDAILLONS
MIT SOLOSPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE UND PETERSILERDÄPFEL
23.5

GEGRILLTER SCHWEINSRÜCKEN
VON HÖLLERSCHMIDS „ÖTSCHERBLICKSCHWEIN“
MIT KRÄUTERBUTTER, ERDÄPFELWEDGES UND FRÜHLINGSGEMÜSE
21.5

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZEL
(VON DER SCHWEINSKARREEROSE)
MIT PETERSILERDÄPFEL
16

HÜHNERBRÜSTCHEN VOM GRILL
MIT CREMIGEN SPARGELNUDELN
19.5

BEILAGENSALATE:

„HAUSSALAT“, BLATTSALAT, TOMATEN, RADIESCHEN, PAPRIKA
MIT JOGHURTDRESSING
UND GERÖSTETEN KÖRNERN 5.5

GEMISCHTER SALAT 5.5

BLATTSALAT 5

ZUM ABSCHLUSS UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

CRÈME BRÛLÉE
MIT BEERENRÖSTER UND ZITRONENSORBET
10.5

JOGHURTTERRINE
MIT ERDBEER-RHABARBERRAGOUT
9.5

WALD4TLER MOHNNUEDELN
MIT APFELMUS
9.5

NOUGATMOUSSE MIT HIMBEERE UND DUNKLEM BISKUIT
IM GLAS
9.5

SACHERTORTE
MIT SCHLAGOBERS
5.5

TOPFEN-RHABARBERSTRUDEL
MIT VANILLESAUCE
8.5

KÄSE - SPEZIALITÄT

GEMISCHTER KÄSETELLER
(ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUSSWAHL) 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