

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe mit

... **Frittaten** 🌾🥚🥛🥬🍷

... **Leberknödel** 🌾🥚🥛🥬🍷

... **Kaspressknödelsuppe** 🌾🥚🥛🥬🍷

Salate

Steirischer Backhenderlsalat 🌾🥚🥛🥬

auf gemischtem Salat

mit Kürbiskernen und -öl

Gemischter Beilagensalat

Die österreichische Küche

Warum nicht Wiener Schnitzel?

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt. Für das klassische Wiener Schnitzel verwendet man Kalbsfleisch. Bei uns bekommen Sie als Alternative zum Schwein auch jederzeit Hühnerfleisch.

Aufpreis: 1,50 €

Unbedingt probieren:
Preiselbeeren zum Schnitzel!
1,00 €

Immer gern gegessen

Schnitzel vom Schwein 🍷🥩🥔🥗

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

Cordon bleu 🍷🥩🥔🥗

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salatteller

Kalbsbraten 🍷🥩🥔🥗

Butterreis | Erdäpfel | gemischter Salatteller

Jägerrostbraten 🍷🥩🥔🥗

in Eierschwammerl-Speck-Sauce

Serviettenknödel | gemischter Salatteller



Frisch vom Grill

Mixed-Grill mit Kräuterbutter

Schweinskarree, Puten- und Schweinsfiletstücke

Pommes frites | Gemüse | gemischter Salatteller

Hühnerfilet vom Grill

in Kräuter-Rahm-Sauce

Mandelbällchen | Gemüse | gemischter Salatteller

Hirtenspieß mit Kräuterbutter

Pommes frites | Gemüse | gemischter Salatteller

Aus Fluss & See

Zanderfilet gebacken

Erdäpfel | Sauce Tartar | gemischter Salatteller

Saiblingsfilet nach Müllerin Art

Erdäpfel | Gemüse | gemischter Salatteller

Wir würzen mit Sonnentor!

Ein Betriebsausflug brachte uns in das kleine Örtchen Sprögnitz bei Zwettl. Die Besichtigung der Fa. Sonnentor war eine Reise wert und lehrte uns wie wertvoll & kostbar unsere Natur doch ist. Ob Salz, Gewürz, Tee oder sogar Kaffee, alles Bio. Doch nicht nur wegen Bio vertrauen wir auf Sonnentor-Produkte, auch wegen Geschmack und der Regionalität fühlen wir uns mit Sonnentor eng verbunden.

Für unser Grillgut verwenden wir Grillgewürzsalz von Sonnentor

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner DAC
Weinviertel, WG Laurer

Zweigelt

Neusiedler See, WG Guttmann

Von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein schmackhaftes Mittagsmenü um 7,60 €

Enthalten sind Suppe, Hauptspeise und Salat. Sie können zwischen schmackhafter Hausmannskost und dem Veggie-Menü wählen.

Nach Müllerin Art

Durch das Wenden in Mehl – auf das auch der Name Müllerinart anspielt – werden dem sehr eiweißreichen Fisch auf der Oberfläche Kohlenhydrate hinzugefügt. Es entstehen also mehr aromatische Röststoffe, als wenn der Fisch direkt gebraten wird. Zusätzlich bindet das Mehl einen Teil des Fettes, das auch Aromen aufnimmt und erhält.

Quinoa – das Gold der Inkas

Quinoa stammt aus Südamerika und wird dort hauptsächlich in Ecuador, Peru und Bolivien angebaut. Schon seit 6000 Jahren dient die Pflanze den Andenvölkern als lebenswichtiges Grundnahrungsmittel. Quinoa ist kein Getreide und ist glutenfrei und kann von Menschen mit einer Getreideunverträglichkeit problemlos verzehrt werden. Quinoa gilt als idealer Nährstofflieferant und weist einen hohen Eiweißgehalt auf.

„Nicht vergessen, frag nach an Schnapsel nach'n Essen.“

Die Fleischlose Ecke

Dreierlei Quinoa-Taler

mit Karotten-Orangen Dip

dazu gemischter Salatteller

Gemüse-Dinkellaibchen

mit Karotten-Orangen Dip

Erdäpfel | gemischter Salatteller

Spinatknödel

mit leichter Käse-Sauce

gemischter Salatteller