

# Für den kleinen Hunger

*Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck*

## Kalte Speisen

*Garniertes Brot mit Geselchten oder Kümmelbraten*

*Käsebrot garniert*

## Aus dem Suppentopf

*Klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel*

## Spezialitäten aus der „Lahmgruam“

*Lahmgruamplatte für 2 Personen (gebackene Schweins-, Sur- und Putenschnitzel, Fleischlaibchen und gebackene Leber) mit Bratkartoffeln und Reis*

*Käsespätzle mit Bergkäse garniert mit Röstzwiebeln und Blattsalat*

*Hausgemachter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Blattsalat*

## Österreichische Spezialitäten

*Klassischer Bauernschmaus in der Pfanne, mit Gebratenen, Geselchten, Frankfurter, Sauerkraut und Semmelknödel*

*Frischer Schweinsbraten oder Kümmelbraten mit Sauerkraut  
und Semmelknödel*

*Fleischlaibchen (2 Stück) mit Kartoffelsalat*

*Garnierte Bratwurst mit Bratkartoffeln, Senf, Kren, Pfefferoni,  
Essiggurken*

## **Vom Schwein**

*Schweins- oder Surschnitzel gebacken mit gem. Salat*

*Schweins- oder Surcordonbleu gebacken mit gem. Salat*

*Schweinsleber gebacken mit Kartoffel - Mayonnaisesalat und  
Sauce Tatare*

*Schweinsrückensteak gebraten mit Bratkartoffeln und Gemüse*

## **Von der Pute**

*Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat*

*Putencordonbleu gebacken mit gemischtem Salat*

*Pute vom Grill mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, dazu  
Petersilienkartoffeln und Blattsalat*

*Putenstreifen vom Grill auf Blattsalat mit Knoblauchdressing  
(F,G,M)*

## **Aus dem Wasser**

*Zanderfilet gegrillt mit Petersilienkartoffeln und englischen  
Gemüse*

*Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare*

# **Für unsere Kleinen**

*Nemo: Fischstäbchen mit Reis*

*Fred Feuerstein: Kinderschnitzel, Pommes und Ketchup*

*Calimero: Knödel mit Saft*

# **Süßer Abschluss**

*Somlauer Nockerl mit geriebenen Nüssen, Schokosauce und Schlagobers*

*Hausgemachter Schokoladengugelhupf mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers*

*Marmeladepalatschinken (2 Stück)*

*Hausgemachte Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine*

*Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.*