

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln *	vom Schwein 12,50	vom Kalb	18,30
Gegrillte Beiriedschnitte (250 g) mit gebackenen Süßkartoffeln, Cocktailsauce und Buttergemüse			24,90
Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Grüner Pfeffersauce und Kartoffel-Pilzgröstl			29,90
Gekochtes Mageres Meisel mit Rösti, Apfelkren und Wurzelgemüse			16,80
Gebratenes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und kleinem Gemüse			13,10
Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel, Paprikarahm und Kräuternockerln			16,60
Gebratenes Cordon bleu von der Maishuhnbrust mit Schinken und Käse gefüllt auf Kürbisrahm-Fettuccine und Buttergemüse			14,60
Höldrüchsmühler Wildburger mit Zwiebel-Preiselbeerconfit, Kräutersauce und Kartoffel-Wedges			13,20
Gebratener Wildschweinschlögel mit Zwetschken, Rotkraut und Kroketten			15,90
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Gut Dornau auf Kürbisrahmnudeln und Kürbispesto			19,30
Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronen-Fenchelgemüse und knusprigen Pilzkartoffelecken			16,50



Fangfrische Forelle oder Saibling im Ganzen aus dem Kalter von Gut Dornau: Müllerin Art oder Blau mit Petersilkartoffeln per dag 0,76
(zB durchschnittliches Gewicht Forelle oder Saibling ca. 35 dag = 26,60)

Vegetarisches

Hausgemachte Ravioli mit Blattspinat-Ricottafülle auf Salbeibutter mit Tomatenstücken und Parmesan			10,80
Cremige Kräuter-Käsenockerl mit Röstzwiebel und Pilzen			10,80
Gemüse-Curry-Ragout mit Kokos-Wildreis und gebratenem Tofu			11,10

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder-Wiener: Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites			7,90
Nudeln mit Tomatensauce			6,00