

# TRADITIONELLES ZEITGEMÄSS GEKOCHT!

## VORSPEISEN

### MOSTVIERTLER VORSPEISENTELLER

ROHSCHINKEN – KRÄUTERSCHINKEN – WURZLSPECK (*vom Hauer Bauer aus Steinakirchen*)  
FRISCH GERIEBENER KREN - AUFSTRICH - KÄSE (*von den Wolfpassinger Käsewölfen*) 9

### CARPACCIO NACH ART DES HAUSES

*„Das Rezept stammt von einem alten Freund“*  
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT  
FRISCHER PARMESAN & EINGELEGTE EIERSCHWAMMERLN 12

## UNSERE LÖFFELGERICHTE

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN 4,20

MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,40

MOSTSCHAUMSUPPE MIT BLUNZ'N-ERDÄPFELTASCHERL 5,90  
(*Birnenmost vom Riegler aus Hundspöln*)

## UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH (WALDVIERTLER WEIDE-RIND)

*„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“*  
MIT SERVIETTENKNÖDEL kl. 11 / gr. 14,80

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

*Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen und Rahmsauce*  
MIT SEMMELKNÖDEL kl. 11 / gr. 14,80

„TAFELSPITZ“ (WALDVIERTLER WEIDE-RIND)

*Des Kaisers liebste Speise*  
MIT SEINEN TRADITIONELLEN BEILAGEN 20

WIENER SCHNITZEL

PETERSILIENERDÄPFEL & SALATTELLER  
*VOM SCHWEIN aus der Pfanne im Schweineschmalz gebacken 13*  
*Das Original VOM KALB aus der Pfanne im Butterschmalz gebacken 21*

„BÄRENPFANDL“

*Das legendäre Pfandl seit über 30 Jahren*  
SCHWEINEKOTELETEN NATUR GEBRATEN MIT ROHSCHINKEN & KÄSE ÜBERBACKEN  
GEMÜSEBOUQUET & GEBACKENE ERDÄPFELSCHUPFNUDELN 14

SCHWEINEFILETSPIESS VOM GRILL

*Ein Klassiker aus Großmutter's Zeiten*  
KRÄUTERBUTTER, ERDÄPFELLABERL, GRILLSAUCEN 16

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED

*„Papas Lieblingspeise“*  
VOM WALDVIERTLER WEIDE-RIND. BRATERDÄPFEL & SENFGURKE 20

