

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 13

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
SCHWEINEKOTELETTEN 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

