

# 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

MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,4

### MOSTSCHAUMSUPPE

MIT BLUNZ'N-ERDÄPFELTASCHERL 6

## UNSERE KLASSIKER

### HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH (WALDVIERTLER WEIDE-RIND)

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“  
MIT SERVIETTENKNÖDEL kl. 11 / gr. 15

### KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen und Rahmsauce  
MIT SEMMELKNÖDEL kl. 11 / gr. 15

### „TAFELSPITZ“ (WALDVIERTLER WEIDE-RIND)

Des Kaisers liebste Speise  
MIT SEINEN TRADITIONELLEN BEILAGEN 21

### WIENER SCHNITZEL

PETERSILIENERDÄPFEL & SALATTELLER  
VOM SCHWEIN aus der Pfanne im Schweineschmalz gebacken 14  
Das Original VOM KALB aus der Pfanne im Butterschmalz gebacken 22

### „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 Lieblingsspeise“  
VOM WALDVIERTLER WEIDE-RIND. BRATERDÄPFEL & SENFGURKE 21

