

**22. bis 29. November - „Betriebsurlaub“
Unsere Wochenend-Karte 4., 5. & 8. Dez.**

Abholung von 11-14 Uhr
MO & DO Ruhetag 02989/2234



Jedes Wochenende ein neues Wildgericht !!!

Frittatensuppe	3.20
Grießnockerlsuppe	3.20
Leberknödelsuppe	3.20
Knoblauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotwürfel	3.40
Hausgemachter Gemüse-Strudel mit Petersilienerdäpferl und warmer Schnittlauchsauce	8.10
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare	7.80
Rindsbraten nach Wildart mit Serviettenknödeln und Preiselbeerpfirsich	12.20
Gebackenes Hirsch-Schnitzel mit Petersilienerdäpferl, Preiselbeeren und gemischtem Salat	13.60
Schweinsbraten mit Waldviertler Erdäpfelknödeln und warmem Speck-Krautsalat	10.20
Gyros-Duett-Spieß nach Art des Hauses mit Schweine- und Rindfleisch, herbstlichem Grillgemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und kalter Sauerrahm-Dipsauce	13.20
„Holzfäller“ - Cordon bleu mit geröstetem Speck, Zwiebel und Emmentaler, dazu Pommes frites	11.80
Pikant gefüllte Schweins-Roulade mit Speck, Gurkerl, Karotten und Paprika, dazu Erdäpfelkroketten und kleines Salatnest	10.40
Gebackenes Putenschnitzel mit Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	9.60
Falsches Cordon bleu „mexican-style“ Saftiges Faschiertes gefüllt mit Schinken, Emmentaler, scharfem Pfefferoni und etwas Avocado, dazu Bratkartofferl	9.80
Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpferl und Kaisergemüse	12.50
Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet in Graumohn-Panier grätenfrei, mit Sauce Tartare und gemischtem Salatteller	13.90
Kinder-Putenschnitzerl mit Pommes frites	5.50
Apfelstrudel, Schoko-Nuß-Dessert	3.50
Waldviertler Mohntorte (ohne Mehl), Malakofftorte	3.20
Erdbeer-Topfen-Schnitte	3.20