

# ZUM NUSSGARTL

## Take Away

Auch als Download unter [www.nussgartl.at](http://www.nussgartl.at)

Kräftige RINDSUPPE vom TAFELSPITZ 4.50  
– (wahlweise) mit Leberknödel / Grießnockerl / Frittatten, Wurzelgemüse & Schnittlauch A/C/G/L

Cremige SCHWAMMERLSUPPE klassisch mit gehacktem Petersil G – VEGETARISCH 5.50

\* \* \*

### HIGHLIGHTS DES MONATS:

Duett vom Rind TAFELSPITZ & SCHULTERSCHERZL (gekocht) mit traditionell eingemachtem Kelch (Kohlgemüse) und Petersilerdäpfel A/G/L 19.00

Böhmisches BRATL vom Schneeberglandschwein in SCHWAMMERLSAUCE & Semmelknödel A/C/G/L 17.00

Weinempfehlung: Cuvée Imposant 2017 (ausgereifter fruchtig-harmonischer Rotwein – im Duft nach Mokka am Gaumen, Weichsel & Kirsche) / Weingut Hofbauer-Schmidt 0,75l 19.00

\* \* \*

RISOTTO mit Steinpilzen, Heidelbeeren, Rucola & gehobeltem Grana Padano G/L/O – VEGETARISCH 15.50  
– wahlweise mit gebratenem Zanderfilet D/G/L/O 19.90

STEINPILZ-RAVIOLI mit Heidelbeeren, Walnüssen, Rucola & Grana A/C/G – VEGETARISCH 15.50

Weinempfehlung: Chardonnay 2019 (fruchtiges Bouquet nach Äpfeln, voll & kernig am Gaumen) / Weingut Setzer 0,75l 19.00

\* \* \*

GESELCHTES vom Schopf mit Specklinsen, Semmelknödel und gerissenem Kren A/C/G/L 13.90

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH vom Bioschwein mit Kümmelerdäpfel, Gurkerl & Rahmhauberl A/C/G/L 13.90

Osttiroler SELCHFLEISCHNUDELN auf Sauerkraut mit gerissenem Kren & Bummerlsalat A/C/G 13.90

Kärntner KASNUDELN in Thymian-Buttern & Bummerlsalat A/C/G – VEGETARISCH 13.90

Wiener SALONBEUSCHERL vom Kalb mit Schnittlauchknödel, Gulaschsaft & Rahmhauberl A/C/G/L 14.90

RINDSGULASCH vom Wadschunken „Fiaker Art“ mit Knödel, Gurkerl, Frankfurter & Spiegelei A/C/G/L 15.50

#### WIENER SCHNITZEL

– vom Schneeberglandschwein (2 Stück) mit Butterreis & Preiselbeeren A/C/G 13.90

– von der Fledermaus mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G 15.50

Ausgelöstes BACKHENDERL mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl A/C/G/M 17.90

KALBSLEBER gebacken mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G/M 16.90

Cordon Bleu klassisch mit Rohschinken & Camembert, Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G 16.90

\* \* \*

POWIDLTASCHERL in Walnuss-Butterbröselpanade mit zerlassener Butter A/C/G/H 8.50

PALATSCHINKEN klassisch (2 Stück) mit Marillenmarmelade A/C/G 5.90

NOUGATTASCHERL auf karamellisiertem Herbstobst A/C/G 8.50

#### ALLERGENEINFORMATION

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier von Geflügel; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen; G = Milch von Säugetieren; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen; O = Schwefeloxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere