

# TAGESKARTE

## VEGETARISCHE GERICHTE

WURZELGEMÜSE-BOUILLON mit Grießnockerl & Schnittlauch G/L 5.90 

LINGUINE AI FUNGHI PORCINI mit Steinpilzen, Heidelbeeren & Grana A/C/G 16.00 

RAVIOLI mit Ziegenkäse in Thymianbutter mit Rucola, Obst, Nüssen & Grana A/C/G/L 16.00 

\*\*\*

## UNSERE WIRTHAUSKLASSIKER

Kräftige RINDSSUPPE vom BIO-RIND mit Leberknödel 5.50/ Frittaten, Wurzelgemüse & Schnittlauch A/C/G/L 5.00

Gebrautes ZANDERFILET auf Steinpilzgröstl A/D/G 22.00

Zartes HIRSCHPFEFFERL mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne A/C/G/L/O 21.00

SCHWEINSBRATEN vom Tullnerfelder Schwein mit Semmelknödel & Jägersalat A/C/G/L 16.50

BLUNZNGRÖSTL mit Jägersalat A/C/G/L 16.00

KNÖDEL-DUETT (Selchfleisch- & Grammelfülle) mit Salatbouquet A/C/G 16.00

RAHMHERZ vom Tullnerfelder Schwein mit Wurzelgemüse, Champignons & Serviettenknödel A/C/G/O 15.90

SCHNITZEL Wiener Art von der Fledermaus mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G 16.90

BACKHENDERL vom LANDHENDL HUBER (ausgelöst) mit Erdäpfel-Vogersalat & Kernöl A/C/G/M 17.90

\*\*\*

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund der anhaltenden Lieferschwierigkeiten bei Speiseölen und um weiterhin die Qualität zu gewährleisten, können wir für Reservierungen ab 4 Personen nur die Hälfte der bestellten Speisen gebacken anbieten.

\*\*\*

## DESSERTS

ZWETSCHKENKNÖDEL in Walnuss-Butterbröseln & karamellierte Zwetschken A/C/G/H/O 9.00

Unser Klassiker: PALATSCHINKEN gefüllt mit Meinls Marillenkönfitüre mit Jamaica Rum A/C/G 8.00

\*\*\*

Wir beziehen all unsere Fleischprodukte aus Österreich, weshalb wir uns für  
Wiesbauer Gourmet als Partner entschieden haben.

Dieser garantiert die lückenlose Rückverfolgbarkeit und genaue Herkunft.

---

### 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