

# **SPEISEKARTE**

## **Klare Rindssuppen:**

**Frittatensuppe** (mit hausgemachten Frittaten) (A,C,F,G,L)

**Leberknödelsuppe** (mit hausgemachten Leberknödeln)(A,C,F,G,L)

## **Gebundene Suppen:**

**Hühnereinmachsuppe** (A,F,G,L)

**Knoblauchsuppe mit Croutons** (A,F,G,L)

## **VOM SCHWEIN UND RIND**

**Wiener Schnitzel** (A,C,G)

saftiges Schweinsschnitzel gebacken von der Karreerose dazu  
gartenfrischer Mix-Salat nach Saison

**Surschnitzel** (A,C,G)

ein in Lake (Sur) eingelegtes Schweinsschnitzel gebacken und mit  
gem. Salat serviert

**Tattendorfer Schnitzelteller** (A,C,G)

kulinarisches Schmankerl aus der Thermenregion, vier verschiedene  
kleine Schnitzerl, wie z.B. vom saftigen Schweinslungenbraten, vom  
Hühnerbrustfilet, schlachtfrischer Schweinsleber und mildem Surkarree,  
goldbraun gebacken, mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren serviert

**Gebackenes „Allerlei“** (A,C,F,G,M)

verschiedene Fleisch- und Gemüsesorten gebacken (Hühnerfleisch,  
Schweinefleisch u. Leberschnitzel sowie Broccoli, Champignons,  
Zucchini) dazu gartenfrischer Mix-Salat

**Cordon bleu oder Sur Cordon bleu** (A,C,G)

gebackenes Schweinsschnitzel **oder** Surschnitzel gefüllt mit Käse  
und Schinken dazu gartenfrischer Mix-Salat

**Jägerschnitzel** (A,C,G)

mit Käse, Hamburgerrrauchspeck und frischen Jungzwiebeln  
gefülltes Schweinerückensteak gebacken, dazu gemischter Salat

### **Kinderschnitzel „Pinoccio“** (A,C,G)

*kleines saftiges Schweinsschnitzel vom Kaiserteil mit Pommes Frites*

### **Bauernschmaus** (A,C,F,G,L)

*mit Buchenholz geräuchertes Selchfleisch, saftigem Schweinsbraten, Grillwürstel, Semmelknödel und hausgemachtes Sauerkraut, machen den Bauernschmaus zum deftigen Erlebnis*

### **Geb. Schweinsleber** mit gem. Salat o. Mayonnaisesalat (A,C,F,G,M)

### **Gebackenes Hirn** mit gem. Salat (A,C,G)

### **Rindfleisch mit Gemüse** (A,F,G,L)

*Hierfür verwenden wir eines der besten Stücke vom Vorderviertel des steirischen Jungrindes, das sogenannte Schulterscherzel, welches sich durch seine hervorragende Eigenschaft zum Kochen auszeichnet. Dazu gibt es Petersilkartoffeln und das diverse Tagesgemüse. Natürlich stammt das Rindfleisch aus unserer eigenen Fleischerei und ist ein „österreichisches Qualitätsprodukt“.*

## **VOM GRILL**

### **Rinderrückensteak „Tiroler Art“** (A,D,F,G,L,M)

*ca. 300g schweres, mariniertes Rinderrückensteak vom steirischen Jungrind (Kalbin) mit Salzkartoffeln, Mischgemüse und Kräuterbutter, gebratenen Speck und Zwiebelringen*

### **Mixed – Grillteller** (A,D,F,G,L,M)

*verschiedenes Gegrilltes (z.B. Schweinsfilet, Kotelett, Hühnerbrust, Cevapcici, Grillwürstel, Leber, Hüftsteak dazu Salatgarnitur, Senf, Ketchup, Zwiebeln und Pommes Frites)*

### **Hirtenspieß garniert** (A,D,F,L,M)

*zarte Schweinsfilets gegrillt mit Buchenrauchspeck, Zwiebeln und Grillwürstel, serviert mit Mischgemüse und dazu Pommes Frites*

### **Holzfüllersteak** (A,C,D,F,G,L,M)

*ca. 280 g schweres, gegrilltes Schweinenackensteak (Schopf) mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Zwiebelringen und Gemüse garnierung*

### **Spareribs „Prämium Art“** (A,C,D,E,F,G,L,M,N)

fleischige Spareribs vom Schweinskarree, eingelegt in einer Spezialmarinade hernach gebraten, garniert und mit Pommes Frites und Grillsauce serviert

### **Kl. Port. Spareribs** mit Pommes Frites und Grillsauce (A,C,D,E,F,G,L,M,N)

### **Berner Würstel** (A,D,F,G,L,M)

gegrillte Frankfurter gefüllt mit Emmentaler Käse und mit saftigem Hamburger Speck umwickelt dazu gibt's Pommes Frites

### **Jungfernbraten in Pfeffersauce** (A,D,F,G,L,M)

gegrillte Schweinslungenbraten in pikanter, hausgemachter Pfeffersauce mit Kroketten

### **Gegrilltes Hühnerfilet** mit Pommes Frites (A,D,F,G,L,M)

## **VOM HUHN**

### **Gebackenes Hühnerschnitzel** mit gem. Salat (A,C,G)

### **Eine ausgelöste Hühnerkeule** mit gem. Salat (A,C,G)

### **Gebackene** (A,C,G) **oder gegrillte Hühnerstreifen** (A,D,F,L,M) **auf buntem Salatteller**

zarte Hühnerbrustfilets in Streifen geschnitten, goldbraun gebacken oder gegrillt, mit verschiedenen Salatsorten serviert

## **VEGETARISCH**

### **Gemüseschnitzel** mit gem. Salat (A,C,G,L,M,F)

(diverse Gemüsesorten klein geschnitten, mit Käse gebunden und in Sesampanade herausgebacken)

### **Gebackenes Gemüse** mit Sauce Tartare (A,C,F,G,M)

### **Champignonsauce** mit Semmelknödel (A,C,F,G,L)

## **HAUSREZEPT NACH ALTER TRADITION**

### **Beuschel** mit Semmelknödel (A,C,F,G,L,M,O)

### **Gulasch** mit Gebäck (A,C,F,G,L)

Für unser Gulasch verwenden wir nur Rindfleisch von niederösterreichischen Bauernhöfen

# **AUS DER PFANNE**

## **Blutwurst mit Sauerkraut und Rösti** (A,C,F,G,L)

unsere mehrfach ausgezeichnete Hausblutwurst wird in der Pfanne gebraten und mit Sauerkraut und Rösti serviert

## **Bratwürstl mit Senf und Kren** (A,C,F,G,L,M,O)

aus mageren Schweinsschultern, kernigen Rückenspeck und einer speziell dafür abgestimmte Gewürzkombination entsteht unsere geschmackvolle Hausbratwurst

## **Bratwürstl mit Sauerkraut und Rösti** (A,C,F,G,L)

# **FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

## **Puřtawürstel mit Kren, Senf und Gebäck** (A,L,M,O)

pikant-scharf nach ungarischer Art

**Gegrillte Käsekrainer mit Pommes Frites, Ketchup und Senf** (A,G,M,O)  
geselchte Krainerwürstel gefüllt m. Emmentaler Prämiumkäse

## **Frankfurter mit Senf und Gebäck** (A,L,M)

ein aus unserem Wurstsortiment herausragendes Produkt mit „BISS“

## **Würstel mit Saft und Gebäck** (A,F,G,L)

Frankfurter mit Gulaschsaft und Gebäck

## **Debreziner mit Kren, Senf und Gebäck** (A,L,M,O)

hervorragende Fleischwurst nach traditioneller Rezeptur!

## **Geselchte Bratwürstel mit Kren, Senf und Gebäck** (A,L,M,O)

über Buchenholz mehrfach geräuchertes Bauernbratwürstl geschmackig, saftig, gut

## **Faschiertes Laibchen (1 Stück)** (A,C,G,L)

aus viel frischem Rind- und Schweinefleisch nach Oma's Rezept hausgemacht

# **KALTE SPEISEN**

## **Blutwurst mit Senf, Kren u. Gebäck** (A,M,O)

Blutwurst kalt gegessen immer wieder ein Genuss

## **Hausgeselchtes mit Senf, Kren, Gurkerl und Gebäck** (A,M,O)

unser Geselchtes wird über Buchenholz mehrfach geräuchert und anschließend im Heissrauch schonend gegart

## **Brettljause garniert mit Gebäck** (A,C,G,L,M,O)

Aufschnittvariation vom kalten Buffet (Selchfleisch, Kümmelbraten, Schweinsbraten, verschiedene Wurstsorten garniert mit Ei, Senf, Kren, Gurkerl und Pfefferoni)

## **Presswurst-sauer mit Gebäck** (A,C,L)

der Klassiker unter den Kochwürsten unsere „Bauernpresswurst“ auf Wunsch auch mit Kernöl, Aufpreis EUR 0,50

## **Extrawurst-sauer mit Gebäck** (A,C,L)

hausgemachte Extrawurst, beliebt bei Jung und Alt, auf

Wunsch auch mit Kernöl, Aufpreis EUR 0,50

## **Aufstriche:**

Schmalzbrot (A)

Schmalzbrot mit Zwiebel (A)

Grammelschmalzbrot (A)

Verhacktesbrot (A,L,M)

Lipdauerbrot (A,G,M)

Streichwurstbrot (A,L)

## **Käse:**

10 dag Emmentaler (G)

## **Salate:**

Kartoffelsalat

Fisolensalat

Grüner Salat

Krautsalat

Puñtasalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Mayonnaises.(C,F,M)

## **Beilagen:**

1 port. Sauerkraut (A,F,G,L)

1 port. Pommes Frites

1 Semmelknödel (A,C,G,L)

1 port. Rösti (A)

## **Gebäck:**

Brot (A)

Semmel (A)

Weckerl (A,F,N)

# *Oma's hausgemachte Mehlspeisen*

*Cremeschnitte (A,C,G)*

*Apfelstrudel (A,C,F,G,O)*

*Topfenstrudel (A,C,G,O,P)*

*Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,O,P)*

*Kardinalschnitte (A,C,G)*

*Mousse au chocolat (A, C, F, G)*

*Schokoküchlein (A, C, F, G)*

*(mit flüssigem Schokoladenkern, serviert mit Vanilleeis, Himbeersauce und Schlagobers)*



*Schokoladenküchlein*



*Mousse au chocolat*

*diverse Tagesangebote an Mehlspeisen - siehe Vitrine*

*Werter Heurigengast!*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sämtliche Produkte, die Sie bei unserem Heurigen erhalten, aus eigener Erzeugung stammen.*

*Diese erhalten Sie natürlich auch zum mitnehmen!*

---

*Glutenhaltiges Getreide (A), Ei (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupine (P)*