



Schnitzelparade



„Schnitzelallerlei“ **A,C,G**

Alt Wiener Schnitzel, Surschnitzel, Putenschnitzel „Marchfeld“
dazu Spätzle, Paprikareis, Kartoffeln **14,90**

Cordon Bleu „Puszta Art“ vom Schwein **A,C,G**

(Paprika, Pfefferoni (scharf), Zwiebel, Käse)
mit Petersilienkartoffeln **12,90**

Alt Wiener Schnitzel vom Schwein **A,C,G**

mit Blattspinat, Schinken und Käse überbacken
auf Schwammerlsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle **13,50**

Rindsschnitzel „Znaimer Art“ **A,C,G,O**

dazu servieren wir hausgemachte Böhmisches Knödel **14,50**

Sonnenputenschnitzel „Marchfeld“ **A,C,G,N**

mit Putenschinken, Käse und Brokkoli gefüllt in Sesampanier
auf Paprikareis **15,20**

Hühnerschnitzel natur **G**

mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto gefüllt
auf weißer Tomatensauce, dazu Wildreis **15,20**

Gebackenes Surschnitzel vom Schwein **A, C**

mit Petersilienkartoffel **10,50**

Genießen Sie dazu einen gemischten Salatteller **4,00**

Portion Preiselbeeren **1,70**

VEGETARISCH

Steirisches Kartoffelschnitzerl in Kürbiskern – Käsepanier
A,C,G

dazu Blattsalat mit Kürbiskernöldressing **9,90**

Putenfleisch aus
Österreich mit
Bauernhausgarantie



Schweinefleisch und
Rindfleisch
von Mostviertler Bauern
geliefert durch die Fa.



Als Aperitif empfehlen wir...



Preiselpeter

*eine leicht herbe Preiselbeernote ergänzt den trockenen Prosecco
ideal
perfekt für alle, die ihre Drinks nicht allzu süß mögen.*

Glas

4,80



Baroncider

*Prickelnd und lieblich präsentiert sich dieser erfrischende Cider
mit dem fruchtigen Geschmack der Birne. Die leichte Süße sowie der
niedrige Alkoholgehalt von 3,5 % machen dieses Getränk zur perfekten
Erfrischung.*

Flasche 0,3

4,90



Schilerol

*Für alle, die auf der Suche nach
einem natürlichen, spritzigen
Aperitif sind, ist Schilerol
genau das Richtige!*

Glas

4,80