

# Eierschwammerl

## Chanterelle

### Eierschwammerl-Salat

Geröstete Eierschwammerl | frischer Blattsalat | Gurke |  
eingelegte rote Zwiebel | Schnittlauchrahm | Knoblauchstangerl

Fried chanterelle | lettuce | cucumber | pickled red onion  
chive sour cream | garlic bread

A, E, M, N

€ 18,50

### Petersilien-Erdäpfel-Cremesuppe

Erdäpfelcremesuppe | Petersilpesto | Eierschwammerl | knuspriger Sauerteig

Potato cream soup | parsley pesto | chanterelle | bread crunch

A, G, O

€ 7,60

### Eierschwammerlrisotto

Risotto | Eierschwammerl | Parmesan - auf Wunsch: Garnelen

Risotto | chanterelle | Parmesan cheese - on request: prawns

G, O, (B)

€ 17,80 ohne Garnelen / without prawns

€ 24,20 mit 4 Garnelen / with 4 prawns

### Eierschwammerlgulasch

Eierschwammerl | kleine Semmelknödel

Chanterelle goulash | white bread dumplings

A, C, G

€ 21,80

### Medaillons vom Schweinsfilet

Schweinsfilet | cremige Eierschwammerl | Brokkoli | hausgemachte Kräutergnocchi

Fillet of pork | chanterelle | broccoli | home-made Gnocchi with herbs

A, C, G, L, O

€ 25,60

### Hausgemachte Marillenknödel

Topfenteig | Marillen | Butterbrösel | Fruchtspiegel

Quark pastry | apricots | sweet crumbles | fruit coulis

A, C, G

€ 13,40

# Regionale Klassiker

## Regional dishes

### Gekochtes Schulterscherzel

Saftiges, gekochtes Rindfleisch | Wurzelgemüse  
Apfelkren | Schnittlauchsauce | Rösterdäpfel | Cremespinat  
Boiled beef | root vegetables | apple-horseradish | chivesauce  
roasted potatoes | creamy spinach  
G, L

€ 23,00

### Gebackenes Schweinsschnitzel

Schnitzel vom Karree | Petersilerdäpfel | Blattsalat  
Deep fried escalope of pork | parsley potatoes | lettuce  
A, C, G

€ 19,60

### Geröstete Kalbsleber

Kalbsleber | Rösterdäpfel | glasierte Zwiebel  
Roasted veal liver | roasted potatoes | glazed onions  
G, O

€ 17,70

### Oma's Krautfleckerl

Geröstetes, karamellisiertes Weißkraut | Fleckerl | Sauerrahmdip | Blattsalat  
Roasted, caramelized white cabbage | noodles | sour cream dip | lettuce  
A, C, G

€ 15,10

# Davor

## Starters

### Beef Tatar

Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kaperncreme

Beef tatar | toasted white bread | egg spread | caper cream

A, C, G, M

€ 18,20 klein / small

€ 22,90 groß / large

### Hausgebeizter Lachs

Rote Rüben | Senfkaviar | Kren-Rahm | getoastetes Algenbrot

Graved salmon | beetroot | mustard | horseradish cream | toasted seaweed bread

A, D, G, M

€ 22,90

### Gegrillte Süßkartoffel und Avocado

Süßkartoffel | Avocado | Tomatensalsa | eingelegte rote Zwiebel | Cashewcreme - *vegan*

Grilled sweet potato | avocado | tomato salsa | pickled red onion | cashew cream - *vegan*

A, G

€ 22,90

# Suppen

## Soups

### Kräftige Rindsuppe

Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel

Beef consommé | sliced pancakes or liver dumplings

A, C, G, L

€ 7,40

### Ruster Fischsuppe

Verschiedene Fische | Gemüse

Traditional Rust fish soup | vegetables

D, G, L

€ 10,90

# Zwischengang | Vegetarisches

Second course | Vegetarian dishes

## Süßkartoffel-Quinoa-Zucchinilaibchen

pikantes Tomatenragout | Babyspinat | Erbsenschoten | Kichererbsen - *vegan*

Sweet potato-quinoa-zucchini-patty | spicy tomato ragout | young spinach | pea pods | chickpeas - *vegan*

A

€ 16,80

## Hausgemachte Nudeln mit Blattspinat

Obersauce | gegrillte Zucchini | Pinienkerne

auf Wunsch: Räucherlachsstreifen

Home-made noodles | young spinach | cream sauce | grilled zucchini | pine kernels

on request: smoked salmon stripes

A, G, H (D)

€ 17,50 ohne Lachs / without salmon

€ 23,20 mit Lachs / with salmon

## Hortobágyi Palatschinken

Pikante Palatschinke | Pulled Chicken | Paprikasauce | Sauerrahm

Spicy Crêpe | pulled chicken | bell pepper-sauce | sour cream

A, C, G

€ 17,00

## Gebratener Karfiol und Brokkoli

Karfiol | Brokkoli | Safranreis | Veganaise | Sesam - *vegan*

Fried cauliflower and broccoli | saffron rice | veganaise | sesame seed - *vegan*

A, G, M, N

€ 21,70

# Mittendrin

Main Course

## Gegrillter Zander

Zanderfilet | geschmorte Urkarotte | Liebstöckel-Gnocchi

Grilled pike-perch fillet | braised carrot | lovage-gnocchi

D, G

€ 28,60

## Saibling im Ganzen gebraten

Sigleßer Saibling | Babyspinat | Lauch | Petersilerdäpfel

Arctic char | young spinach | leek | parsley potatoes

D, G

€ 29,50

## Fiaker Gulasch

Mageres Rindermais | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

Beef goulash | white bread dumpling | fried egg | Viennese sausage

A, C, G, L, O

€ 18,30

## Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato-lamb's lettuce salad | cranberries

A, C, M

€ 27,60

# Mittendrin

## Main Courses

### Tomahawk Steak vom Schwein

Schweinskotelett | Braterdäpfel | Letschogemüse | Kräuterbutter

Pork cutlett | roasted potatoes | tomato-bell pepper-ragout | herb butter

G

€ 28,90

### Feines Rinderfilet

Rinderfilet 200g | Zuckerschoten | Babykarotten | getrüffeltes Erdäpfelpüree

nach Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Fillet of beef 200 g | pea pod | young carrots | truffled potato purée

As selected: herb butter or pepper sauce

G, L, O

€ 43,70

### Salat

Salatteller

Salad plate

M

€ 5,90

# Kleine Speisen

Small dishes

## Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

A, M

€ 9,30

## Würstel mit Saft

Sacherwürstel | Gulaschsaft | Gebäck

Viennese sausages | goulash gravy | bread

A, L, M, O

€ 9,90

## Kleines Gulasch

Rindsgulasch | Gebäck

Beef goulash | bread

A, L, O

€ 11,00

## Kleines Schnitzel

Schweinskarree oder Hühnerbrust | natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Deep fried escalope of pork or chicken breast | grilled or deep fried | side dish as selected

A, C

€ 12,50

## Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pike-perch sticks | parsley potatoes

A, C, G, D

€ 12,50

## Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

A, C

€ 10,30

# Danach

## Desserts

### Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 15,60

### Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

„Somlauer Dumplings“ | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

A, C, G, H

€ 12,50

### Schokoladenkuppel

Schokoladenmousse | Marillensorbet | Himbeerspiegel

Chocolatemousse | apricot sorbet | raspberry sauce

A, C, G, H

€ 11,00

### Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 9,90

### Käsevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

Assortment of Austrian cheese | home-made chutneys | nuts | grapes

G, H

€ 14,90