

Unser BEEF TARTARE pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast	13,80	ACGM
Marinierter TAFELSPITZ mit Jungzwiebel und Kernöl	9,80	GL
SCHWEIZER WURSTSALAT	7,20	GL
MATJESFILET mit Apfel und Dillrahm	9,80	DGL
TARTARE VOM SCHOTTISCHEN LACHS mit gebratenen Marchfelder Spargel	12,80	DGL
MARCHFELDER SOLOSPARGEL mit Sauce Vinaigrette	9,60	CGLM
SCHAFMILCH – FRISCHKÄSE mit Paradeiser und steirischen Kürbiskernpesto	8,20	GL
Unsere gebackenen GRAMMELKNÖDERL mit warmen Speckkraut	8,80	ACG
SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL gebraten auf Blattsalat mit Kernölmarinade	9,80	GO
WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	7,20	AGL
SPARGELCREMSUPPE mit Weißbrotcroupons	5,20	AGL
EINTROPFSUPPE mit gebratener Blunze	5,00	ACGL
FRITTATENSUPPE oder SPECKKNÖDELSUPPE	4,00	ACGL
TAFELSPITZ VOM JUNGRIND mit Apfelkren, Schnittlauchsoße und G´röstete	19,50	CGL
Gekochtes BEINFLEISCH AM KNOCHEN mit Dillsauce und G´röstete	18,80	AGL
ÖTSCHERBLICK – SCHOPFBRATEN mit Semmelknödel und Erdäpfelsalat	17,80	ACGLM
FLEDERMAUS VOM SCHWEIN gebacken mit Erdäpfel–Rahmgurkensalat	15,80	ACGM
BLUNZENGRÖST´L mit frischen Kren und Krautsalat	10,80	AGL
Weißer MARCHFELDER SOLOSPARGEL mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel	16,80	CGL
Gebackenes SPARGEL – CORDON BLEU mit warmer Schnittlauchsoße	16,80	ACGL
LIEBSTÖCKL – OMELETTE mit Solospargel	12,60	ACGL
SCHWEINSLEBER gebacken mit gemischtem Salat oder geröstet mit Petersilerdäpfel	12,80	ACGLM
KALBSKUTTLEN mit Paradeiser, Knoblauch und Basilikum	12,60	GL

TAGLIATELLE mit Lachs und Dille	13,80	ACDGL
Gebratenes FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS mit Spargelrisotto	21,80	DGL
Gegrillte CALAMARE mit Kräuter, Knob'l, Chili und Weißbrot	17,80	ACGLR
Gebratenes ÖTSCHERBLICK- SCHWEINSKOTELETT (ca. 35 dkg) mit Marchfelder Spargel, Sauce Hollandaise und Peterle	18,80	CGL
PUTEN – CORDON BLEU gebacken mit gemischten Salat	16,50	ACGLM
KALBSSCHNITZEL AUS DER SCHALE gebacken mit gemischten Salat	19,50	ACGLM
oder natur gebraten mit Reis	19,50	AGL
GIRARDI – ROSTBRATEN mit Champignons, Speck und Kapern gebraten, dazu Tagliatelle	19,80	ACGL
FILETSTEAK VOM JUNGRIND mit Natursaft und Erdäpfel-Spargelgröst'l	27,80	ACGL
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN DESSERT'S	10,00	ACG
RAHMSCHMARRN mit Rhabarberkompott	9,50	ACG
PALATSCHINKEN frisch gemacht! mit Marillenmarmelade	7,00	ACG
oder mit Schokolade und Schlagobers	8,00	ACGH
HOLLUNDERMOUSSE mit Rhabarberragout	8,00	CG
RHABARBERTASCHERL mit Erdbeersoße und kandierten Kürbiskernen	8,20	ACGH
JOGHURT – RHABARBERTÖRTCHEN mit marinierte Erdbeeren	8,00	GL
SCHNEENOCKERL mit Vanilleeis und Likörobbers	7,20	CG
GEMISCHTES EIS VOM TICHY mit Schlagobers	8,00	CG
SCHNIFNER BERGKÄSE 18 Monate gereift mit Feigensenf	6,80	GM
ROSSO DI LANGA – Kuhmilch/rotschmier und mild	6,40	G
CRAVANZINA – Kuh-Schaf/cremig und mild	6,80	G
BRIE DE MEAUX – Kuh-Rohmilch/ kräftig	6,40	G
GORGONZOLA – past./Kuh/Blauschimmel/cremig, mild	6,80	G
GEMISCHTER KÄSETELLER	9,50	GM