

MITTAGSMENÜ

	Montag 19.10.2020	Dienstag 20.10.2020	Schnitztag 21.10.2020	Donnerstag 22.10.2020	Freitag 23.10.2020
Suppe	Nudelsuppe	Fisolencremesuppe	Rindsuppe mit Fleischstrudel	Profiterolensuppe	Gemüsesuppe
	ACFGL	ACFGL	ACFGL	ACFGL	ACFGL
Haupt Menü	Surbraten mit Rotkraut Kartoffelknödeln	Reisauflauf mit Beerensauce	Rainer Schnitzel geb mit Reis und Salat	Hühnerfilet gegrillt mit Kürbisgemüse und Teigwaren	Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfelsalat
	ACGLM	ACGEH	ACGLM	ACGLM	ACDGM
Vital Menü	Überbackene Schinkenfilet mit Salat	Faschierter Braten mit Püree und Salat	Blunzen- Kartoffelstrudel und Grünen Salat	Wurstknödel mit Saft und Salat	
	ACGLM	ACGEH	ACGLM	ACGLM	

SCHWARZTALER WILDPASTETE 9,50
mit Preiselbeeren zubereitet
nebst Ruccolamischung und Toastbrot

KÜSRBISSTÜCKE IN KÄSEPANNADE 8,50
auf gartenfrischem Blattsalat mit Kernöl- Joghurdressing

HAUSGEMACHTES RINDFLEISCHSÜLZCHEN 8,50
nebst frischen Zwiebelringen, Kernölmarmade & Blattsalat

AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE GEBACKEN 9,80
mit Kartoffel-Vogelsalat sowie gemischtem Blattsalat
Kernöl und Joghurdressing

SÜSS - SCHARFE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 8,20
mit Ananasstücken und Honigchilli gegrillt
auf gartenfrischem Blattsalat mit Joghurt Dressing

**HAUSGEMACHTE
MOJITO LIMONADE**
Frischer Zironensaft & Zuckersirup
mit Minze und Limetten
zu einer erfrischenden Abwechslung mit
Sodawasser zubereitet
Karaffe 0,5 4,20

**Hausgemachte
HIMBEER-LIMONADE**
mit Zitronensirup abgerundet und
Sodawasser gespritzt,
0,5l . 4,20

**ER IST WIEDER DA!
ROTER APFELSAFT**
eine willkommene Abwechslung
Fl. 3,40

**FRIZZANTE ROSÉ
MILLESIMATO EXTR DRY**
Ca Ernesto
fruchtig leicht
Glas 4,20
Suchtgefahr!

RINDSUPPE 3,20
mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel

KÜRBIS – CREMESUPPE 4,50
mit Ölspur und Sahnehäubchen

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

GEBRATENE KARTOFFEL- SPINATROULLADE 9,50
auf Wiener Rahmgemüsecreme, serviert mit grünen Salat

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI 8,80
auf Wunsch mit Speck zubereitet, dazu grüner Salat

**RIESLING PRESTIGE 2018
WG MITTELBACH KREMSTAL**
feine Steinobstnase
schöne Mineralik mit Biss
Fl. 24,-- Glas 4,--

Gästedatenerfassung per Smartphone:
Scannen Sie den QR-Code
Geben Sie Ihre Daten ein, und klicken Sie auf „senden“.



WIENER SCHNITZERL Rainers Klassiker vom Schweinskarree oder CORDON BLEU beides mit Reis und Salat	9,20 10,20
ALT WIENER TELLER Gebackene Stücke vom mageren Schwein, Hühnerbrustfilet und ein Stück Hühnerleber, serviert mit Reis und Salat	11,20
MAGERES SURSCHNITZERL dazu Preiselbeere und Kartoffel- Vogerlsalat	9,20
HÜHNERFILET GEBACKEN mit Reis, Gemüse und gemischtem Salat	10,20
GEBACKENER PILZMIX mit Sc.Tarta und gemischten Salat	9,80

**SOMMERFIRSCHER
WINZER KREMS**
leicht, fruchtig
zarte Apfel-, Pfirsichnoten.
Fl. 21,- Glas 3,50

**CLASSIC CUVÉE
LEO AUMANN**
rubingranat,
würzige Nase
gut harmonisiert
Fl. 24,- Glas 4,-

**SAURÜSSEL
GRÜNER VETLINER**
eine Legende
klassisches Pfefferl
leicht - suffig
Fl. 21,- Glas 3,50

**BLAUFRÄNKISCH
WELLANSCHITZ** Neckenmarkt
schön eingebundene Tannine, zarte
Nougattouch mit feiner
Kirschnote
Fl. 27,- Glas 4,50

SCHWEINSMEDAILLONS IM SPECKMANTEL am Grill zubereitet, dazu Kräuterbutter, Pommes & Gemüse	14,50
HIRSCHGULASCH mit Kürbisstücken, dazu Knödel und Preiselbeer	14,80
HIRSCHSCHNITZEL GEBACKEN dazu Petersilienkartoffel, Salat Preiselbeer	14,80
STEIRER CORDON BLEU VOM HUHN mit Kürbisstücken, Mozzarella und Speck gefüllt, in der Käsepannade gebacken, dazu Petersilkartoffel und Gartengemüse	12,80
ZANDERFILET AUS DER PFANNE nebst gerösteter Kartoffel-Spinatröllade und Paradeissauce	14,80
GEDÜNSTETE RINDSSCHITZERL in Senfsauce, nebst Butternockerl und Gartengemüse	13,80
HÜHNERBRUST UND SCHWEINEFILET in Pfeffersauce neben Kartoffelchips und Gemüse	14,50

STEIRISCHE JOGHURTKOCKERL mit Kürbiskernen & Ölspur, neben Fruchtsauce, Schlagobers	6,80
KASTANIENREIS – das geht immer mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce	5,50
WARMES SCHOKOKÜCHLEIN mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und warme Beerensauce	5,50

CAFÉ CARAMEL
Capuccino Medium
mit Milchschaum & Caramelsurup
im Glas serviert
Glas 4,30

*Herdlichst
Fam. Rainer & Team*