

Metzgerei

2 Stück Wallner's Weißwürste / Brez'n / Altmünchner Weißwurstsenf (bis 16 Uhr)

€ 7,50

2 Stück Käsekraier vom Metzger Graf / Kartoffel-Gurkensalat / Essiggurke

€ 11

8 Stück Nürnberger vom Wallner/ Speckkraut / Holzofenbrot / steirischer Kren

€ 11

Gegrillte Räucherblunzenwürste / gegrillter Bauchspeck / Speckkraut / Apfel

€ 12

Frisch abgebratene Kalbfleischpflanzerl / Kartoffel-Rucolasalat / gebratene Pfifferlinge

€ 16

Sommerwein des Monats

2016er Falko – Weingut Dürnberg, Weinviertel

Muskateller-Cuvee mit etwas Sauvignon, knackig, fruchtig, rassig.

Grüne Wiese, Rosenblüten, weisser Flieder und Zitrone, trinkt sich schnell, der ideale Sommer-Hitze-Wein

0,2l - € 5,90

Suppen / Vorspeisen

Geeister Gurkensuppe / Dill / gebratenen Seawater-Garnele

€ 6

Kräftige Rindsbrühe mit pikanten Brättnockerl / Gemüsestreifen / Schnittlauch

€ 6

Büffelmozzarella / Freilandtomaten / Basilikum / Grissini

€ 15

Caesar Salad / Parmesan / Anchovis / gegrillte Hühnerbruststreifen / Croutons

€ 16

Pfifferlingszeit im Marktwirt

Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Rucola und hausgemachte Kartoffelgnocchi

€ 15

Brez'nködelcarpaccio mit Radieserl-Frühlingszwiebeln-Vinaigrete und gebratenen Pfifferlingen

€ 16

Pfifferling-Rostbraten

irischen Herford-Lende auf gegrillten Kartoffeln, Pfifferlinge und gebackenen Zwiebeln

€ 25

Vegetarisch und Fisch

Hausgemachte Eierspätzle mit zweierlei Käse / Röstzwiebeln / gemischter Salat

€ 15

Ravioli gefüllt mit grünen Spinat und Riccota / brauner Butter / Rucola

€ 16

Matjes „Hausfrauen Art“ / Apfel / Butterkartoffel / Dill

€ 13

Zanderfilet gebraten / Pfifferlingrahmsauce / Kartoffel-Lauchgratin

€ 18

Tagesgerichte bitte beim Service erfragen, English menu on request

Schmorgerichte

Krustenbraten von Duroc-Hausschwein / Tiroler Speckknödel / Dunkelbiersauce / Speckkrautsalat
€ 15

Lady-Spareribs / gebackene Kartoffeln mit Sour Cream / hausgemachte BBQ-Sauce
€ 16

Gebacken und Gesotten

Gebackenes Backhuhn / Kartoffel-Karpfen-Salat / gekochtes Freilandei / Sauce Remoulade
€ 16

Tafelspitz vom bayerischen Och's, gesotten in Rindsbrühe serviert / Frühlingsgemüse / Kartoffeln / Kren
€ 18

Wiener Schnitzel vom Kalb / gebackene Kartoffeln / Zitrone / kaltgerührte Preiselbeeren
€ 19

Grill-Food

400 gr. Mangaliza-Kotelette gegrillt / Tomaten-Petersilie-Kapern-Kompott / Kartoffel-Gurkensalat
€ 18

250 gr. Lammchops / Gremolatajus / Gemüse-CousCous / gegrillte Pimentos mit Fleur de Sel
€ 22

250 gr. Rip Eye vom bayrischen Färsenrind (Almhaltung) / Kräuterbutter / gebackene Chilikartoffeln
€ 24

Kalte Gerichte

Südtiroler Speckbrett / Schüttelbrot / Almbutter / steirischer Kren / Essiggurke
€ 13

Brotzeitbrett für 2 mit ausgesuchten Wurst- und Käsespezialitäten / Brotkorb
€ 20

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen / Chutney / Himbeersenf
€ 12

Ochsentatar angemacht / gebratenes Freilandei / Hausbrot / Fassbutter
€ 16

Bayerischer Wurstsalat / rote Zwiebeln / Essiggurke / Hausbrot
€ 11

Obatzda / rote Zwiebeln / Schnittlauchbrot / Essiggurke
€ 10

Nachspeisen

Eiskaffee / Vanilleeis / Schlagrahm
€ 6

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesauce
€ 6

Creme Caramel / Aprikosenröster / geröstete Pinienkerne
€ 7

Warmer Schokokuchen / Beerenkompott / Vanilleeis
€ 7

Unsere Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen stellen wir Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.