

Leckere Rezepte mit Wiener-Schmäh!

Vorspeisen:

Blattsalat klein	6.50
Blattsalat gross	8.50
gemischter Salat klein	9.50
gemischter Salat gross	11.50
hausgemachtes Chnolibrot (15 Minuten Wartezeit)	9.50
Vogersalat mit Speck und Ei an Kernöldressing (Nüsslisalat)	14.50
Paradeisersalat mit Zwiebeln (Tomatensalat)	12.50
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Frittaten (Flädli-suppe)	8.50
Wiener Erdäpfelsüppchen (leckeres Kartoffelsüppchen)	8.50



Hauptgerichte

Wienerschnitzel mit Petersilien-Erdäpfeln und Gurkensalat (dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert und schwimmend gebacken, mit Petersilien-Kartoffeln)	32.80
Tafelspitz mit seinem Gemüse, Petersilien-Erdäpfel, Rahmspinat und Apfelkren (mageres Rindssiedfleisch, mit gekochtem Gemüse und Apfelmeerrettich)	25.80
Zwiebelrostbraten mit Safterl , Serviettenknödeln und Gurkensalat (Entrecôte , rosa gebraten an Bratensauce, serviert mit gerösteten Zwiebeln)	39.80
Kohlroulade, Serviettenknödel mit Safterl (Bratensauce) (Die Roulade ist mit Hackfleisch (Kalb, Rind, Schwein) und Gemüsewürfeln gefüllt)	24.80
Serviettenknödel auf Salatteller oder Gemüseharmonie (vegetarisch)	22.80