

# Leckere Rezepte mit Wiener - Schmäh

## Vorspeisen



<b>Blattsalat</b>	<b>9.80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.80</b>
<b>Hausgemachtes Chnoblíbroť (Bitte 15 Minuten Geduld)</b>	<b>12.80</b>
<b>Vogersalat mit Speck und Ei (Nüsslisalat)</b>	<b>14.80</b>
<b>Paradeisersalat mit Zwiebeln (Tomatensalat)</b>	<b>13.80</b>
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Frittaten (Flädli-suppe)</b>	<b>9.80</b>
<b>Wiener Karfiol - Erdäpfelsüppchen</b> (leckerer Blumenkohl - Kartoffelsüppchen)	<b>10.80</b>



## Hauptgänge

<b>Wienerschnitzel mit Petersilien-Erdäpfeln und Gurkensalat</b> (dünn geklopftes Kalbsschnitzel, paniert und schwimmend gebacken, mit Petersilien-Kartoffeln)	<b>35.80</b>
<b>Tafelspitz mit seinem Gemüse serviert mit Petersilien-Erdäpfel, Rahmspinat und Apfelkren</b> (mageres Rindssiedfleisch, mit gekochtem Gemüse und Apfelmeerrettich)	<b>31.80</b>
<b>Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödeln und Gurkensalat</b> (Entrecôte , rosa gebraten an Bratensauce, serviert mit gerösteten Zwiebeln)	<b>45.80</b>
<b>Kohlroulade mit Serviettenknödel an leckerer Bratensauce</b> (Die Roulade ist mit Hackfleisch (Kalb, Rind, Schwein) und Gemüsewürfeln gefüllt)	<b>30.80</b>
<b>Serviettenknödel auf Salatteller (vegetarisch)</b>	<b>27.80</b>

Das Brot ist aus unserer Hausbäckerei, gebacken von Bettina Bischof  
Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach dem Allergendossier