

Vom Bio-Rind

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED
mit Erdäpfel, Röstzwiebel und Speckfisolien 17,20

WIENER TAFELSPITZ
mit Apfelkren & Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelrösti 16,90

Vom heimischen Freilandhuhn

HÜHNERBRUST MIT SESAM GEBACKEN
mit Vogel – Erdäpfelsalat dazu Petersilerdäpfel 12,80

NATUR GEBRATENES HÜHNERFILET
auf Bärlauchspaghetti 12,80

Aus der Vegetarischen Küche

GEBACKENE CHAMPIGNONS
mit Sauce Tartare und Petersilerdäpfel 9,10

BÄRLAUCHSPAGHETTI
mit Parmesan und Blattsalat 7,20

Von den Fischen aus dem Waldviertel

SAIBLINGSFILET IN BUTTER GEBRATEN
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat 19,20

GEBRATENES FILET VOM DONAUHUCHEN
auf Bärlauchrisotto 23,40

GEBRATENES ZANDERFILET
mit feinen Kräutern dazu Petersilerdäpfel und Salatteller 18,50

Bei Bestellung von kleine Portionen bei Hauptspeisen, werden Ihnen € 2,00 abgezogen.
Preise in Euro inklusive aller Abgaben.

Vom Tullnerfelder Schwein

GEBACKENE SCHWEINSLEBER mit Vogerl-Erdäpfelsalat	9,90
FASCHIERTE FLEISCHLAIBCHEN mit Erdäpfelpüree und Salatteller	7,20
GEBRATENES JUNGSCHWEINSKAREE mit Erdäpfelknödel und warmen Speckkrautsalat	11,90
GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL mit Erdäpfel und Salatteller	11,90
SCHWEINEFILETS IN DER PFEFFERSAUCE mit Erdäpfelplätzchen und Broccolirosen	15,80
SCHWEINSKOTELETTE VOM GRILL mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	12,50
WACHAUER SAUMAISE mit Sauerkraut und Erdäpfel <small>(pro verkaufte Saumaise wird 1,-- an den Weinbauverein Spitz zur Erhaltung der Weinterrassen gespendet)</small>	9,20

Vom Jauerlinger Kalb

GESPICKTES KALBSVOGERL in der Champignonsauce dazu Risottoreis	13,50
---	-------

Vom Waldviertler Lamm

GEBRATENE LAMMSTELZE im Rosmarinsaft auf Ofengemüse	13,20
--	-------

Bei Bestellung von kleine Portionen bei Hauptspeisen, werden Ihnen € 2,00 abgezogen.
Preise in Euro inklusive aller Abgaben.