

<b>Pro Person verrechnen wir ein Gedeck / Brot / Salzbutter / Grammeln (A,F,G,M,P)</b>	
<b>Per person we charge a couvert Bread / Saltedbutter / Pork Cracklings</b>	2,7
<b>Marinierter Tafelspitz / Orange / Chicorée (L,M)</b>	
<b>Marinated Boiled Beef / Orange / Chicory</b>	9
<b>Beef Tatar (100g) vom Mostviertler Weiderind</b>	
<i>Dotter / Toastbrot / Rösti / Trüffelmayonnaise (A,C,G,D)</i>	
<b>Beef Tartare (100g) Yolk / Toast / Roesti / Truffle Mayonnaise</b>	15
<b>Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A,G,C,L)</b>	
<b>Beef Broth with Liver dumpling or Pancake Stripes</b>	7/6
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb / Blattsalat (A,C,O)</b>	
<b>Original „Wiener Schnitzel“ from Veal / Mixed Leafs</b>	22
<b>Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein (A,C,L)</b>	
<i>Paradeis-Gurkensalt</i>	
<b>Pork Schnitzel / Tomato-Cucumber Salad</b>	14
<b>Schweinsbraten vom Mostviertler Strohschwein</b>	
<i>Karamellisiertes Weißkraut / Semmelknödel (A,C,G,M,)</i>	
<b>Roast Pork / Caramelized Cabbage / Bread Dumpling</b>	16
<b>Tafelspitz vom Salzburger Alpenrind</b>	
<i>Apfelkren / Schnittlauchsauce / Cremespinat (A,C,L,G,O)</i>	
<b>Boiled Beef / Apple Horseradish / Chive Sauce / Cream Spinach</b>	18/21
<b>Paprikahuhn / Spätzle (A,C,G,)</b>	
<b>Paprika chicken / Spaetzle</b>	14
<b>Bärlauchstrudel / Rahm Dip / Blattsalat (A,C,G,)</b>	
<b>Wild Garlic Strudel / Cream Dip / Leaf lettuce</b>	12
<b>Gulasch vom Mostviertler Weiderind / Spiegelei / Würstel / Gurke (A,P)</b>	
<b>Beef Goulash / Fried Egg / Sausage / Gherkin</b>	12/16