

SUPPEN

Klare Rindsuppe ^{A)L)} mit Frittaten ^{A)L)C)G)} oder Leberknödel ^{A)C)L)}	3,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons ^{A)G)L)}	3,50
Tomatencremesuppe nach Toskana Art (Prosciutto, Paprika, Zwiebeln) ^{A)L)}	4,20

VORSPEISEN/DIV. GERICHTE

Büffelmozzarella ^{G)} auf Rucolasalat mit Cocktailtomaten	9,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico und frischem Grana ^{G)}	11,90
Hausgemachter Antipasti-Teller (eingelegtes Gemüse, dazu Prosciutto, Kapern, Oliven) für 1 Person	10,90
für 2 Personen	18,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren ^{G)}	8,90
Hauspfanne (Fettuccine mit gegrillten Hühnerstreifen, Gemüse, Tomatensauce und Käse überbacken) ^{A)G)}	12,90
Oder Vegetarisch	9,90

SALATE

Kleiner gemischter Salat nach Saison	3,60
Blattsalat mit gegrillten Hühnerstreifen dazu Joghurtdressing ^{G)}	10,90
Salat „Nizza“ (Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Paprika) ^{C)D)}	8,90
Griechischer Bauernsalat (Schafkäse, Oliven) ^{C)G)}	8,90

FISCHGERICHTE

Zanderfilet gebraten ^{A)D)G)} mit Petersilienkartoffeln ^{G)} und Gemüse	17,90
Karpfen „serbisch“ ^{A)D)} mit Petersilienkartoffeln ^{G)} oder gebacken mit Kartoffelsalat ^{A)C)G)D)M)}	17,90
Fisch – Mixed – Grill mit Scampi, Kräuterkartoffeln und Blattsalat ^{A)B)D)G)}	21,90
Riesengarnelen mit Cocktailtomaten ^{A)B)} und Butterreis ^{G)}	23,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Hausschnitzel mit Bratkartoffeln (gefüllt mit Käse und feine Knoblauchwürzung im Speckmantel) ^{G)M)}	15,90
Gegrillte Schweinemedallions in milder Pfeffersauce mit Speckfisolen und Kroketten ^{A)C)M)}	16,90
Gemischter Grillspieß (Schweinslungenbraten, Hühnerfilet) mit Pommes frites ^{A)M)}	15,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Wedges ^{A)G)}	14,90
Beefsteak mit Pommes frites und Pfannengemüse	29,90
Pfeffersteak mit Speckfisolen und Bratkartoffeln ^{A)C)G)}	29,90
Grillplatte – verschiedene gegrillte Fleischstücke ^{A)M)} mit Reis ^{G)} , Bratkartoffeln und zwei Dip Saucen	
für 1 Person	18,90
für 2 Personen	34,90

WIENER KÜCHE

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln ^{A)M)O)}	17,90
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsaucen und Apfelkren ^{A)C)G)}	17,90
Wienerschnitzel (vom Schwein) ^{A)C)G)} mit Salat ^{M)}	10,90
Cordon-Bleu (vom Schwein) ^{A)C)G)} mit Pommes frites	12,90
Geröstete Schweinsleber ^{A)M)} mit Petersilienkartoffeln ^{G)}	9,50
Schweinsleber gebacken ^{A)C)G)} mit Salat ^{M)}	9,50
Wienerschnitzel (vom Kalb) ^{A)C)G)} mit Petersilienkartoffeln ^{G)} u. Preiselbeeren	17,90
Kalbsnatorschnitzel ^{A)G)} mit Butterreis ^{G)}	17,90
Gebackenes Hühnerschnitzel ^{A)G)C)} mit Salat ^{M)}	12,90
Backhuhn ^{A)C)G)} mit Kartoffel-Vogerlsalat ^{M)}	12,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

FÜR UNSERE KLEINEN

Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Ketchup ^{A)C)G)}	6,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{A)C)G)}	5,90

BEILAGEN

Pommes, Bratkartoffeln, Reis ^{G)} ,	3,20
Kroketten ^{A)C)G)} , Gemüse, Wedges	3,20
Gebäck ^{A)C)}	1,20

DESSERTS

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Himbeeren ^{A)C)G)}	5,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade und Schlagobers ^{A)C)G)}	5,20
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und frischen Früchten ^{A)C)G)H)F)}	6,20
Hausgemachtes Tiramisu ^{A)C)G)F)}	5,20
Panna Cotta mit Karamellsauce und frischen Früchten ^{C)G)}	5,20
Dessertvariation „Leopoldauerhof“ (ein Potpourri aus den aktuellen Nachspeisen) ^{A)C)G)F)}	7,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!

Wichtige Informationen zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- **Information über Süßungsmittel**
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
*) enthält eine Phenylalaninquelle
**) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben!