

**kräftige Rindsuppe** | € 4,20  
mit Fleischstrudel

**Kürbiscremesuppe** | € 4,90  
mit Kernöl und gehackten Kürbiskernen

\* \* \*

**Münchner Weißwurst** | € 6,40  
mit Händlmaier Senf und Brezlerl

**Eierschwammerl-Eierspeise**  
auf Bauernbrot | € 7,10

**Toskana Brett'l** | € 12,80  
mit Wurzelbrot und Olivenöl

\* \* \*

**Feuerfleck** | € 10,80  
mit Speck, Kürbis, Pecorino Käse  
und Ruccola

**Eierschwammerl-Rahmnockerl**  
mit Käse überbacken | € 12,20

**geröstete Kalbsnierndl**  
mit Petersilerdäpfel | € 13,20

**Kalbsrahmgulasch**  
mit Butternockerl | € 15,20

**geschmorte Stelze vom Weidelamm**  
mit Wurzelgemüse und Knödel | € 18,20



Mittwoch, 11. September 2019

---

## MITTAGSMENÜ

Leberknödelsuppe

\* \* \*

**Cordon bleu**

mit Erdäpfelsalat

\* \* \*

Apfel-Streuselkuchen mit Vanilleeis

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

---

**Topfen-Obst Strudel** | € 5,40  
mit Vanillesauce

**Ocki's Cremeschnitte** | € 4,60

**Eiskaffee** | € 4,80  
mit Schlagobers

**Limoncello - Prosecco SPRIZZ**  
mit Zitonenverbene | 0,25l € 4,90

**hausgemachtes Rosmarin Soda**  
mit Zitronengras | 0,5l € 4,20

\* \* \*

**KRITZENDORFER WEIN**

**Rosé vom Blaufränkisch 2017**

BIO-Weinbau Ubl-Doschek

1/8l € 3,60

**Chardonnay Löss 2016**

Weingut Fritz, NÖ

1/8l € 3,60

**St. Laurent 2017**

K. Baumgartner, NÖ

1/8l € 4,10

**Limoncino Portofino**

S. Maria al Monte

4cl € 4,20

**BIO Bier -Wiener Lager**

Stiftsbrauerei Schlägl, OÖ

Fl. 0,33l € 4,50