

Unsere speziellen Empfehlungen

Vegetarisch & Vegan

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch **Vegan**

€ 6,90

Veganer Süßkartoffel Eintopf

buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Reis

€ 15,80

A

Kürbisrisotto

dazu grüner Salat und Grana Padano

€ 15,80

C, G

Wildererpfandl

*saftiges Wildschweinragout in Rotwein-Pilzsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren*

€ 23,80

A, C, G, L, M, O

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und Sauerkraut

€ 18,40

A, C, G, L, M, O

Bratwurst

*1 Stück dicke Bratwurst
mit Sauerkraut dazu Senf und Brot*

€ 14,80

L, M

Faschierte Laibchen (2 Stück)

mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

€ 15,60

A, C, G, M

Etwas Süßes

Schoko-Mohntorte **Glutenfrei**

€ 7,20

C, E, F

Eispalatschinken (1 Stück)

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

€ 7,60

*A, C, E,
F, G, H*

Eismarillenknödel 2 Stück

€ 8,90

*A, E, G,
C, F, N*

Vorspeisen

Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten	€ 5,90	A,C,G,L
Hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel	€ 5,90	A,C,G,L
Altwienersuppentopf	€ 7,90	A,C,L
<i>Hausgemachte Rindssuppe mit Suppennudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch vom Tafelspitz</i>		
Beef Tatar 100g vom heimischen Jungrind		
pikant gewürzt mit Toastbrot (3 Scheiben) und Butter	€ 16,80	A,C,G,M
mit Ei	€ 17,80	A,C,G,M
Speckzuccchiniröllchen (2 Stück) mit Schafskäse gefüllt		
auf bunten Blattsalat	€ 11,40	A,G,N

Salat knackig-frisch & gesund

Gemischter Salat		
fein mariniert mit Kernölmarinade	€ 5,40	M
Blattsalat		
fein mariniert mit Kernöl	€ 4,20	
Hausgemachter Erdäpfelsalat nach Wiener Art		
mit rotem Zwiebel, Senfmarinade und Kernöl	€ 5,10	M

Preiselbeeren € 1,50 / Brot € 1,40 / Butter € 1,80

Sauce je € 0,60 Ketchup, Mayonnaise, Cocktail, Senf

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzerl

goldgelb gebacken mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren

€ 18,60 *A,C,G*

Gebackenes Hühnerschnitzerl

goldgelb gebacken mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren

€ 19,50 *A,C,G*

Bauernbräu Cordon Bleu

gefüllt mit Bauernschinken, Gouda und Kräuterfrischkäse (Cottage Cheese)
dazu Petersilienerdäpfel

€ 19,80 *A,C,G*

Cordon Bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Gouda,
dazu Petersilienerdäpfel, Cocktailsauce

€ 19,60 *A,C,G*

Hühner Cordon Bleu

gefüllt mit Bauernschinken und Gouda,
dazu Petersilienerdäpfel, Cocktailsauce

€ 20,50 *A,C,G*

Ofenfrische Spareribs

mit einer würzigen Schwarzbier-Honigpanade,
Pommes frites und zweierlei Dips

€ 23,80 *L,M,G*

Rustikaler Grillteller Bauernbräu (für 1 Person)

Huhn, Pute und Schwein vom Grill,

serviert mit Pommes frites, Kukuruz Salat, hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchdip

€ 23,60

A, C, G

Zwiebelrostbraten „wie früher“ (Beiried)

aus dem klassischen Beiriedstück, kräftig angebraten mit Röstzwiebeln, Bratensaft und Braterdäpfel

€ 25,50

A, M, L

(ein traditionelles Stück Fleisch mit festem Biss)

Wiener Schnitzel (Original vom Kalb)

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 25,90

A, C, G, M

Wiener Tafelspitz „Klassiker“

dazu Erdäpfelschmarrn, mit hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren

€ 25,50

A, C, G, L

Wiener Rindsgulasch „so g'schmackig wie bei Oma“

serviert mit Serviettenknödel

€ 18,40

A, C, G, L

Steirischer Backhendlsalat

gebackene Hendlfiletstücke auf Erdäpfel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl

€ 19,40

A, C, M, G

Bauerngröstel „ein herzhaftes Pfannengericht“

geröstete Erdäpfel, Bratwurst, Blunzen (Blutwurst), Zwiebel, frischer Kren serviert mit Blattsalat

€ 16,80

A, M

Für unsere Vegetarier

Gebackenes Käsetrio

in Kürbiskernpanade – Emmentaler, Gouda und Camembert mit Preiselbeeren und Sauce Tatare

€ 14,80

A,C,G

Geröstete Knödel mit Ei

serviert mit Blattsalat

€ 14,80

A,C,G

Gemüse Wok

mit Chili und Sojasauce, dazu Reis

€ 14,80

A,E,F,L

(Zucchini, Paprika, Lauch, Sojasprossen, Erbsenschoten, Karotten, Weißkraut)

Eiernockerl

mit Blattsalat

€ 14,80

A,C

Käsespätzle "Klassiker"

Hausgemachte Spätzle mit Zwiebel und Röstzwiebel dazu Blattsalat

€ 16,80

A,C,G

Burger

Austria Burger

Gegrilltes Hühnerfilet mit Cocktailsauce, Cheddar, Paradeiser roten Zwiebeln, Pommes Frites und Ketchup

€ 19,80

A,C,E,F
G,M,N

Mozart Burger

frisches 200gr. Rindfleisch Patty mit Cocktailsauce, Cheddar, Paradeiser, roten Zwiebeln, Salsa, Pommes Frites und Ketchup

€ 19,80

A,C,G,M,N

Veganer Burger

Erbsen Patty gegrillt, mit Veganen Käseersatz, Tomate, Gurke, geröstete Champignons mit rotem Zwiebel, Salat, hausgemachte Grillsauce dazu Pommes und Ketchup

€ 19,80

A,E,F,
H,M,N



Fisch



Forellenfilets vom Grill (2 Filets)

Steirische Forellenzucht Mauerhofer Franz

mit Rahmsauce auf ZucchiniRisotto

€ 23,80

A,G,M,D,H

Brote

Kalt

Belegtes Brot

mit Schinken, Käse und Garnierung

€ 9,50

A, G, N

Grammelschmalzbrot

€ 7,80

A, N

Nachspeisen

Kaiserschmarrn hausgemacht mit Zwetschenröster (Nur auf Anfrage)

karamellisiert, mit Rum (Alkohol) flambiert

€ 11,80

A, C, G

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce (Warm)

€ 8,40

A, C, G

Hausgemacht ist er natürlich, und wir verwenden österreichische Apfelsorten, so wie bei Omi 😊

Sachertorte mit Schlagobers

€ 6,90

A, C, G, H, F

Palatschinke mit Marillenmarmelade (1 Stück)

€ 4,20

A, C, G