

Vorspeisen und Salat

Geräuchertes Forellenfilet auf knackigen Blattsalaten
lauwarm serviert, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

Matjesfilet „Hausfrauenart“ in einer feinen Soße von Zwiebeln,
Äpfeln und Essiggurken, dazu Dampfkartoffeln

„**W**iener Salatplatte“ mit gebackenen Schnitzelstreifen,
Baguette und Butter

Bunte Salatplatte mit Schinken,-Käseröllchen,
Baguette und Butter



Beilagensalat klein

Beilagensalat groß

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

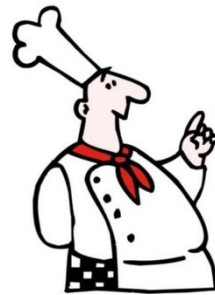
Tomatencremesuppe

Ungarische Gulaschsuppe mit Landbrot

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinelendchen „Wiener Art“ mit Pommes frites,
Preiselbeeren und knackfrischen Salaten

Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren
und hausgemachtem Kartoffelsalat



Holzfällersteak vom Grill mit Kräuterbutter,
grüne Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

„**S**tuben Pfandl“ Schweinefiletstücke in Champignonrahmsoße
mit Käse überbacken, Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle
und bunter Salatteller

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,
süße Chilisofße, Kartoffelrösti und bunter Salatteller

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und bunter Salatteller

Rinderlendensteak in grüner Pfefferrahmsoße
mit Butterreis und frischem Gemüse vom Markt

Grillteller nach „Art des Hauses“ (Rind, Schwein, Hähnchen)
Speck, Grilltomate, Kartoffelvariation und bunter Salatteller

Grillplatte für 2 Personen

„**S**tuben Schmitzplatte“ (2 Personen) verschiedene gebackene Schmitzel
mit Kartoffelvariation und buntem Gemüse

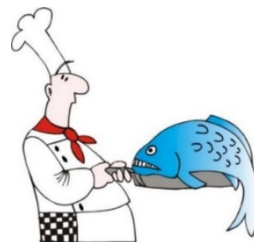
Fischspezialitäten

Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat
und Remouladensoße

Frische Forelle in Zitronenbutter gebraten
mit Kräuterkartoffeln und buntem Salatteller

Gegrilltes Donauzanderfilet mit Zitronenbutter,
Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

Lachsfilet mit Bandnudeln
in Sahnesoße und Brokkoliröschen



Fischgrillteller nach „Art des Hauses“
(Filets von verschiedenen Edelfischen), Scampi,
gebratene Gurken -und Tomatenscheiben, Gemüsereis

Fischgrillplatte für 2 Personen

Backkartoffel in der Folie gegart

*Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Sauerrahmdip, süße Chilisoße und Salatgarnitur*

*Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip
und knackfrischer Salatgarnitur*



Für den kleinen Hunger

*„Schlemmertost“ Schweinelendchen, Champignonrahmsoße,
Preiselbeerpflirsich, und Käse überbacken, Salatgarnitur ₃*

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

Currywurst -herzhaft lecker- mit Pommes frites _{2,3}

*Gebackener Bergkäse mit Honig, bunte Salatgarnitur,
Baguette und Butter*

3 Stück Reiberdatschi mit Preiselbeeren und Apfelmus ₃

*„Wiener Kaiserschmarrn“ mit Mandeln,
Rumrosinen und Apfelmus ₃*

Deftige Brotzeit

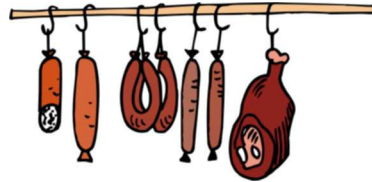
Bayerischer Wurstsalat mit Landbrot ^{2,3}

Schweizer Wurstsalat mit Landbrot ^{2,3}

Brotzeitbrett "Rottaler Stuben" mit Wurst, Käse, Geräuchertem, Griebenschmalz, Leberkäse, Obazda, Landbrot und Butter ^{2,3}

Schmankerl „Rot - Weiß“ roter und weißer Pressack in Essig und Öl mit Zwiebeln, Landbrot ²

Hausgemachte Tellersülze fein garniert mit Bratkartoffeln oder Landbrot



2 Stück Weißwürste mit Brezn und süßem Senf ^{2,3}

2 Paar Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut, Senf und Landbrot ^{2,3}

Zum süßen Schluss

Kleiner „Wiener Kaiserschmarrn“ mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus ³

Zwei Pfannkuchen mit Preiselbeeren gefüllt ³

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosofße

Hausgemachte Apfelradl mit Vanilleeis und Sahne

Kleiner Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne

