

# Vorspeisen und Salat

**M**atjesfilet „Hausfrauenart“ in einer feinen Soße von Zwiebeln, Äpfeln und Essiggurken, dazu Dampfkartoffeln

**B**unte Salatplatte mit Geräuchertem Forellenfilet lauwarm serviert, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

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

**B**unte Salatplatte mit Schinken,-Käseröllchen, Baguette und Butter



**B**eilagensalat klein

**B**eilagensalat groß

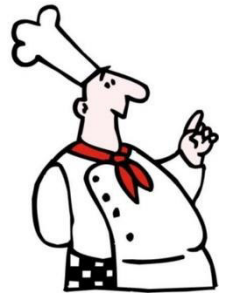
## Aus dem Suppentopf

**R**inderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

**T**omatencremesuppe

**U**ngarische Gulaschsuppe mit Landbrot

# Vom Grill und aus der Pfanne



**S**chweinelendchen „Wiener Art“ mit Pommes frites,  
Preiselbeeren und knackfrischen Salaten

**C**ordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren  
und hausgemachtem Kartoffelsalat

**H**olzfüllersteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
grüne Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

**S**chweinefiletspieß auf würziger Zigeunersoße  
mit Reis und knackfrischen Salaten

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

**H**ähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,  
süße Chilisoße, Kartoffelrösti und bunter Salatteller

**Z**wiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und bunter Salatteller

*Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, würzige Grillsoße,  
Pommes frites und bunter Salatteller*

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

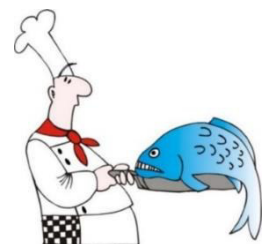
## *Fischspezialitäten*

*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*



# **B**ackkartoffel in der Folie gegart

**O**fenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,  
Sauerrahmdip, süße Chilisoße und Salatgarnitur

**G**efüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip  
und knackfrischer Salatgarnitur



## **F**ür den kleinen Hunger

„**S**chlemmertost“ Schweinelendchen, Champignonrahmsoße,  
Preiselbeerpfirsich, und Käse überbacken, Salatgarnitur <sub>3</sub>

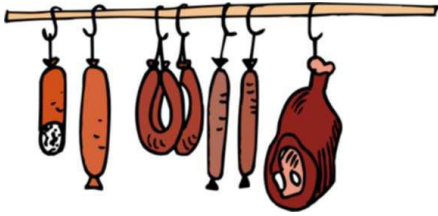
**G**ebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

**C**urrywurst -herzhaft lecker- mit Pommes frites <sub>2,3</sub>

**G**ebackener Bergkäse mit Honig, bunte Salatgarnitur,  
Baguette und Butter

**3** Stück Reiberdatschi mit Preiselbeeren und Apfelmus <sub>3</sub>

„**W**iener Kaiserschmarrn“ mit Mandeln,  
Rumrosinen und Apfelmus <sub>3</sub>



## Deftige Brotzeit

**B**ayerischer Wurstsalat mit Landbrot <sup>2,3</sup>

**S**chweizer Wurstsalat mit Landbrot <sup>2,3</sup>

**R**ottaler Bauerngeräuchertes mit Kren mit Landbrot

**K**alter Braten mit Kren mit Landbrot

**N**ockerl von Obazd'n und Griebenschmalz mit Landbrot

**S**chmankerl „Rot - Weiß“ roter und weißer Pressack  
in Essig und Öl mit Zwiebeln, Landbrot <sup>2</sup>

**H**ausgemachte Tellersülze fein garniert  
mit Bratkartoffeln oder Landbrot

**2** Stück Weißwürste mit Brezn und süßem Senf <sup>2,3</sup>

## Zum süßen Schluss



**K**leiner „Wiener Kaiserschmarrn“  
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus <sup>3</sup>

**Z**wei Pfannkuchen mit Preiselbeeren gefüllt <sup>3</sup>

**E**ispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosofße

**H**ausgemachte Apfelradl mit Vanilleeis und Sahne