



# Österreichwochen 2012



von Samstag 04. Februar bis Sonntag 19. Februar 2012

dazu empfehlen wir

einen 2009er roten Zweigelt vom Weingut Guttman, Weiden a. See, Burgenland

0,2 l 4,80 € oder 0,1 l 3,10 €

## Zum Anfang

**Fritattensuppe** (Pfannkuchen) 2,70 €

**Kaspressknödelsuppe**

Kraftbrühe mit Kartoffel-Käse-Brätling 3,90 €

**Steirische Kürbiscrèmesuppe** mit Sahnehäubchen

und einem Schuss echtem Kürbiskernöl 3,70 €

## Wiener Backhendlsalat

knackige Blattsalate der Saison in einem würzigen Dressing mit Steirischem Kürbiskernöl und gebackenen Hähnchenbrustfiletstücken 9,40 €

## gegrillte Schweinelendchen Pinzgauer Art

auf Kasnockn (Käsespätzle) mit Röstzwiebel und Rahmsoße, dazu reichen wir einen bunten Beilagensalat

13,20 € als kleine Portion 10,80 €

## Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Erdäpfelsalat und einem bunten Beilagensalat

12,60 € kleine Portion 10,30 €

## Wiener Tafelspitz

in Apfelkrensoße mit Salzkartoffel und einem bunten Beilagensalat

9,70 € kleine Portion 8,00 €

## Zwiebelrostbraten (geschmort)

mit hausgemachten Spätzle und buntem Beilagensalat

9,90 € kleine Portion 8,00 €

## Salzburger Schnitzel

mit Waldpilzen, Speck und Käse gefülltes, gegrilltes Ochsenhüftschnitzel dazu reichen wir gebackene Kartoffelspalten und einen bunten

Beilagensalat 14,40 € als kleine Portion 11,70 €

## a Schnapslerl zum Abschluß:

**2 cl Marillenbrand,**

eiskalt serviert für 2,10 €

oder ein

**Pinzgauer „Lärcherl“**

ein harzig-würziger Likör

2 cl 2,20 €

**Tagespreis für Forellengerichte aus der Fischkarte**

**10,20 €**

## Dessertempfehlungen

**1 Stück hausgemachter Topfenstrudel**

mit einer Kugel Vanilleeis und Eierlikör 3,40 €

**„Wachauer“ Palatschinken**

mit hausgemachter Marillenmarmelade gefüllt und gehackten Pistazien garniert 3,50 €

## das kleine Dessert

**hausgemachtes Mozart-Trifle**

mit Marillenkompott, Marzipan-Schmandcreme und Nougatsahne 2,10 €

## Außerdem

**aus der Lintacher und Pursrucker Jagd**

**Rehbraten** mit Knödel und Preiselbeeren

12,30 € als kleine Portion 10,00 €