



Suppen:

*Klare Rindssuppe mit hausgemachten
Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl* A C G L

Rahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln A G L

Hauptspeisen:

*Spieß nach Art des Hauses
mit Pommes Frites und Gemüse* C F M G

Medaillons vom Schwein A C F G
in feiner Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Gemüse

*Cordon Bleu vom Schwein
mit Kartoffeln und gemischtem Salat* A C G L

*Schweinsschnitzel gebacken
mit Kartoffeln und gemischtem Salat* A C F G

*Putenschnitzel gebacken
mit Kartoffeln, Williamsbirne, Preiselbeeren
und gem. Salat* A C G

Pariser Schnitzel von der Pute A C
mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat



<i>Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Spiralnudeln und gemischtem Salat</i>	<i>A L</i>
<i>Ein halbes Backhendl mit Kartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>A C L</i>
<i>Ein halbes Brathendl (nur Paarweise) mit Kartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>A F L</i>
<i>Grillkotelett vom Schwein mit Pommes Frites, Kräuterbutter, Gemüse</i>	<i>A H</i>
<i>Zanderfilet natur mit Kartoffeln, Gemüse und grünem Salat</i>	<i>A D L</i>

Speisen für die Kleinen:

<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites</i>	<i>A C G</i>
<i>Grillwürstel mit Pommes Frites</i>	<i>A G</i>
<i>Semmelknödel mit Saft</i>	<i>A C G</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>G</i>



Kleine Gerichte:

Haustoast mit Filetstücken auf Toastbrot, dazu Cocktailsauce, Gemüse und Kartoffelsalat A C M

Spezialtoast mit Spiegelei und Salatgarnierung A C F M

Parisertoast mit Ei überbacken und Blattsalatgarnierung A C F M

Gemischter Toast mit Schinken und Käse A C F M

Rindsgulasch A

Haschee- oder Grammelknödel (2 Stück) im Bratensaft mit Sauerkraut. A C O

Katzenschroa vom Rind und Schwein mit Kartoffeln A

Berner Würstel mit Pommes Frites und gem. Salat G L M

Gebackener Camembert mit Kartoffeln und gemischtem Salat A C

Frankfurter mit Gulaschsaft (ohne Gebäck) A G M O

Frankfurter oder Depreziner mit Senf und Kren (inkl. 1 Gebäck) A G M O



Jausengerichte: (ohne Gebäck)

<i>David's Brettjause</i>	C M
<i>Kalter Sur- oder Schweinsbraten mit Gurkerl, Senf und Kren</i>	M
<i>Schinken fein garniert, mit Kren</i>	C M
<i>Schinkenrolle mit Salatgarnierung</i>	C F G L
<i>Rindfleisch in Essig und Öl</i>	C
<i>Haussulz in Essig und Öl</i>	C G
<i>Essigwurst</i>	C G

Salate: (ohne Gebäck)

<i>Bauernsalat mit Speckwürfeln und Innviertler Knödeln</i>	A C
<i>Wiener Backhendlsalat</i>	A C G M
<i>Zanderfiletstreifen natur auf Blattsalat der Saison</i>	A O
<i>Blattsalat mit Putenstreifen gebraten</i>	M
<i>Salatplatte mit Schinken garniert</i>	C L
<i>Gebackene Gemüseschnitzerl auf gem. Salatteller</i>	A C L



Brote:

<i>Schmalzbrot mit Zwiebeln</i>	<i>A G</i>
<i>Käsebrot</i>	<i>A G</i>
<i>Fleisch- oder Schinkenbrot</i>	<i>A G M</i>
<i>Spezialbrot</i>	
<i>Fleischbrot mit Erdäpfelkäse</i>	<i>A G</i>

Käse: (ohne Gebäck)

<i>Mozzarella mit Tomatenscheiben und Kernöl</i>	<i>G</i>
<i>„O’Kochta“ Käs</i>	<i>C G</i>
<i>Topfen- oder Erdäpfelkäse</i>	<i>G</i>
<i>Dreierkäse</i>	<i>C G</i>

Beilagen:

<i>Salzgebäck od. Weckerl</i>	<i>A G</i>
<i>Hausbrot oder Semmel</i>	<i>A G</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>G</i>
<i>Preiselbeeren</i>	
<i>Kernöl</i>	



Desserts:

Palatschinken

mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren A C G

Eispalatschinke

mit Schlagobers und Schokoladesauce A C G F

Eismarillenknödel

mit Schlagobers und Schokoladesauce A C F G H

Mohr im Hemd

mit Schlagobers und heißer Schokoladesauce
mit Vanilleeis A C F G H

B'soffener Kapuziner

in Glühmost mit Schlagobers A C G H

Hausgemachte Mehlspeisen / Torten

A C F G H

Hausgemachter ausgezogener Apfelstrudel

mit Schlagobers A C F G

*Unsere weiteren Eisdesserts entnehmen
Sie bitte unserer separaten Karte.*

Essenszeiten 11:30 – 13:45 Uhr

17:00 – 21:30 Uhr

Sonntag Abend 17:00 – 20:00 Uhr