

Spruch der Woche

Wir leben zu sehr in der **Vergangenheit**,
haben Angst vor der **Zukunft** und vergessen dabei völlig,
die **Gegenwart** zu genießen.

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 21,00

Klare Rindsuppe
mit **Kaspressknödel und Gemüsejulienne**

Gegrillte Medaillons vom Schwein mit weißem Spargel/
Sc. Hollandaise / Kräuterreis / Broccoliröschen

Dessert

Spargelzeit

„Surf & Turf“/ **Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen**/
Spargelrisotto / Grillgemüse / 22

Lachssteak vom Grill mit Spargel /
Petersilienkartoffel / Broccoliröschen / Sc. Hollandaise / 18

Dreierlei Spargel (gebacken, mit Speck, natur)
mit Sc. Hollandaise / Bratkartoffel / 14

Cremiges Spargelrisotto / 12

Spare Ribs „Hüttenripper“

Der Klassiker gewürzt mit Kümmel und Knoblauch, dazu Farmersalat, Maiskolben,
knuspriges Ciabatta und Grillsauce / 14

Dazu empfehlen wir

1 Portion Potato Wedges	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Dip	€ 1,50

Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Bratkartoffel / Preiselbeeren / 12

Gebackene Zanderfiletstreifen

in Kürbiskernparnir auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Salatschüssel mit Vogerlsalat,

Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogerlsalat mit Erdäpfeln

und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

Spruch der Woche

Wir leben zu sehr in der **Vergangenheit**,
haben Angst vor der **Zukunft** und vergessen dabei völlig,
die **Gegenwart** zu genießen.

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 21,00

Klare Rindsuppe
mit **Kaspressknödel und Gemüsejulienne**

Gegrillte Medaillons vom Schwein mit weißem Spargel/
Sc. Hollandaise / Kräuterreis / Broccoliröschen

Dessert

Spargelzeit

**„Surf & Turf“/ Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen/
Spargelrisotto / Grillgemüse / 24**

Duett von Thunfisch- und Schwertfischsteak vom Grill mit Spargel /
Petersilienkartoffel / Broccoliröschen / Sc. Hollandaise / 19

Dreierlei Spargel (gebacken, mit Speck, natur)
mit Sc. Hollandaise / Bratkartoffel / 14

Cremiges Spargelrisotto / 12

**Zwiebelrostbraten vom Almochen/
Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 15**

**Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Bratkartoffel / Preiselbeeren / 12**

Gebackene Zanderfiletstreifen
in Kürbiskernparnir auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Salatschüssel mit Vogerlsalat,
Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogerlsalat mit Erdäpfeln
und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

Spruch der Woche

**Wende dein Gesicht der
Sonne zu, dann fallen die
Schatten hinter Dich!**

Spruchwort aus Thailand

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 18,00

*Klare Rindsuppe
mit Fleischstrudel und Gemüsejulienne*

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel
*mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt /
Kräuterreis / glacierte Karotten*

Dessert

Spargelzeit

**„Surf & Turf“/ Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen/
Spargelrisotto / Grillgemüse / 24**

**Duett von Thunfisch- und Schwertfischsteak vom Grill mit Spargel /
Petersilienkartoffel / Broccoliröschen / Sc. Hollandaise / 19**

**Gegrillte Medaillons vom Schwein mit weißem Spargel/
Sc. Hollandaise / Kräuterreis / Broccoliröschen / 17**

Cremiges Spargelrisotto / 12

**Zwiebelrostbraten vom Almochen/
Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 15**

**Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Bratkartoffel / Preiselbeeren / 12**

Gebackene Zanderfiletstreifen
in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Salatschüssel mit Vogerlsalat,
Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogerlsalat mit Erdäpfeln
und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

Spruch der Woche

*Wende dein Gesicht der
Sonne zu, dann fallen die
Schatten hinter Dich!*

Spruchwort aus Thailand

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 18,00

*Klare Rindsuppe
mit Fleischstrudel und Gemüsejulienne*

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel
*mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt /
Kräuterreis / glacierte Karotten*

Dessert

**„Surf & Turf“/ Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen/
Ofenkartoffel / Grillgemüse / 24**

**Duett von Seeteufelmedaillons- und Schwertfischsteak vom Grill in Kräuterbutter /
Petersilienkartoffel / Broccoliröschen / Sc. Hollandaise / 19**

**Gegrillte Medaillons vom Schwein mit weißem Spargel/
Sc. Hollandaise / Heurigenkartoffeln / glacierte Karotten / 17**

**Duett von Filetsteak & Hirschrückensteak vom Grill mit roten Pfeffer /
Schwammerlrisotto / Broccoliröschen / Natursaftl / 28**

Schwammerlrisotto / 12

**Schwammerlrostbraten vom Almochsen/
Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 17**

Kartoffel- Schwammerlgröstl / Spiegelei / 10

**Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Kräuterreis / Preiselbeeren / 12**

Gebackene Zanderfiletstreifen
in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Salatschüssel mit Vogerlsalat,
Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogerlsalat mit Erdäpfeln
und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

Spruch der Woche

Wir leben zu sehr in der **Vergangenheit**,
haben Angst vor der **Zukunft** und vergessen dabei völlig,
die **Gegenwart** zu genießen.

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 18,00

Klare Rindsuppe
mit **Fleischstrudel und Gemüsejulienne**

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel
mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt /
Kräuterreis / glacierte Karotten

Dessert

**„Surf & Turf“/ Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen/
Ofenkartoffel / Grillgemüse / 24**

**Filetspitzen „Stroganoff“ vom Almochsen/
Kräuterspätzle / Broccoliröschen / 17**

**Filetsteak vom Grill mit roten Pfeffer / Natursaftl /
Heurigen Kartoffel / Grillgemüse / sautierten Schwammerl/ 29,5**

Schwammerlrisotto / 12

**Schwammerlrostbraten vom Almochsen/
Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 17**

Kartoffel- Schwammerlgröstl / Spiegelei / 10,5

**Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Kräuterreis / Preiselbeeren / 12**

**Gebackene Zanderfiletstreifen
in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5**

**Salatschüssel mit Vogerlsalat,
Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8**

**Vogerlsalat mit Erdäpfeln
und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12**

Spruch der Woche

Wir leben zu sehr in der **Vergangenheit**,
haben Angst vor der **Zukunft** und vergessen dabei völlig,
die **Gegenwart** zu genießen.

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 19,00

Klare Rindsuppe
mit Kaspressknödel und Gemüsejulienne

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce
Kroketten / Broccoliröschen

Dessert

„Surf & Turf“/ Gegrillte Beiriedschnitte mit Riesengarnelen/
Ofenkartoffel / Grillgemüse / 26

Schwammerlrostbraten vom Almochsen/
Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 17

Kartoffel- Schwammerlgröstl / Spiegelei / 10,5

Geröstete oder gebackene Hühnerleber/
Kräuterreis / Preiselbeeren / 12

Gebackene Zanderfiletstreifen
in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Salatschüssel mit Vogersalat,
Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogersalat mit Erdäpfeln
und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

Unsere Themengrillabende & Ripperltage im Sommer 2021

- 29.07. **Ripperltag von 12:00 - 20:00**
- 05.08. **Kistenfleisch ab 18.00 Uhr, € 25 pro Person, Lamm, Rind & Schwein**
- 12.08. **Ripperltag von 12:00 - 20:00**
- 19.08. **ab 18.00 Uhr Grillspezialitäten aus Österreich, Kroatien & Amerika , € 28 pro Person**
Rind, Meeresfrüchte & Fisch, Chicken Wings,
Mini Burger, Cevapcici, Rasnici, Kotelett
- 26.08. **Ripperltag von 12:00 - 20:00**

Spruch der Woche

*Es hängt vom Zufall ab
wo du geboren wirst!
Aber es liegt in deiner Macht,
den Platz zu finden, wo du hingehörst.*

Weisheit aus Österreich

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 19,00

Schwammerlsuppe

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel

*mit Schinken und Kräuterschaftopfen gefüllt /
Potato wedges / Broccoliröschen*

Dessert

Schwammerl- Cordon Bleu/

Erbsenreis / Preiselbeeren / 16

Schwammerlrostbraten vom Almochsen/

Serviettenknödel / Speckbohnen / 18

„SALATZEIT“

Riesengarnelen vom Grill

mit Butterkartoffel und marinierten Blattsalaten / 15,5

Gebackene Zanderfiletstreifen

in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Garnelen in Kartoffelnest

an marinierten Blattsalaten und Sweet- Chilibipp / 12,5

Farmersalat

(Bunte Blattsalate mit Mais,
Paprika und gegrillten Streifen von der Beiried) / 13

Dreierlei gebackener Schafskäse

auf marinierten Blattsalaten / 11

.....weitere **Salatkompositionen** finden Sie in der Speisekarte

Unsere Themengrillabende & Ripperltage im Sommer 2021

19.08. ab 18.00 Uhr Grillspezialitäten aus Österreich, Kroatien & Amerika, (Rind, Chicken Wings, Mini Burger, Cevapcici, Rasnici, Kotelett ...) und Kistenfleisch vom Rind & Schwein € 25,00 pro Person

26.08. Ripperltag von 12:00 - 20:00

Spruch der Woche

*Es hängt vom Zufall ab
wo du geboren wirst!
Aber es liegt in deiner Macht,
den Platz zu finden, wo du hingehörst.*

Weisheit aus Österreich

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 19,00

*Klare Rindsuppe
mit Fleischstrudel und Gemüsejulienne*

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel
*mit Schinken und Kräuterschaftopfen gefüllt /
Potato wedges / Broccoliröschen*

Dessert

Schwammerl- Cordon Bleu/

Erbsenreis / Preiselbeeren / 16

Zwiebelrostbraten vom Almochsen/

Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 15

Spezial Painted Horse Ranch Toast / 13,5

Gegrilltes Rumpsteak / Toastbrot / Spiegelei / Maiskolben / Potato wedges / Grillsauce

„SALATZEIT“

Riesengarnelen vom Grill

mit Butterkartoffel und marinierten Blattsalaten / 15,5

Gebackene Zanderfiletstreifen

in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Garnelen in Kartoffelnest

an marinierten Blattsalaten und Sweet- Chilibipp / 12,5

Farmersalat

(Bunte Blattsalate mit Mais,
Paprika und gegrillten Streifen von der Beiried) / 13

Zweierlei gebackener Schafskäse

auf marinierten Blattsalaten / 11

.....weitere **Salatkompositionen** finden Sie in der Speisekarte

Spruch der Woche

Wir leben zu sehr in der **Vergangenheit**,
haben Angst vor der **Zukunft** und vergessen dabei völlig,
die **Gegenwart** zu genießen.

Wir empfehlen diese Woche

Menü: 19,00

*Klare Rindsuppe
mit Kräutergrießnockerl und Gemüsejulienne*

Gegrilltes Hühnerbrustschnitzel
*mit Schinken und Kräuterschaftopfen gefüllt /
Reis / glacierten Karotten*

Dessert

Schwammerl- Cordon Bleu/

Erbsenreis / Preiselbeeren / 16

Zwiebelrostbraten vom Almochsen/

Serviettenknödel / Speckbohnen / Preiselbeeren / 15

Geröstete oder gebackene Hühnerleber/

Kräuterreis / Preiselbeeren / 12

„SALATZEIT“

Riesengarnelen vom Grill

mit Butterkartoffel und marinierten Blattsalaten / 15,5

Gebackene Zanderfiletstreifen

in Kürbiskernpanier auf marinierten Blattsalaten / 11,5

Garnelen in Kartoffelnest

an marinierten Blattsalaten und Sweet- Chilibipp / 12,5

Zweierlei gebackener Schafskäse

auf marinierten Blattsalaten / 11

Salatschüssel mit Vogerlsalat,

Käferbohnen, Kartoffel gerösteten Speck und Ei / 8

Vogerlsalat mit Erdäpfeln

und gebratenen Hühnerfiletstreifen / 12

.....weitere **Salatkompositionen** finden Sie in der Speisekarte