

1. Landessieger für NÖ – „Freundlichste Wirte 2020“

Mit Abstand unsere Gesundheit erhalten

Wir verwöhnen Sie kulinarisch in der Zeit von
Di – Sa 11:30 -21:00 Uhr

Aperitif

| | |
|--|------|
| Frizzante Rosé Weingut Leopold Aumann, Thermenregion | 4,50 |
| Whiskey Sorbet mit Birneneis | 6,90 |

Appetitanreger

| | |
|---|-------------|
| Erdäpfelpuffer mit Knoblauch-Dip | 6,50 |
| Beef Tartar vom Almochsen mit Butter & Hausbrot | 240 g 15,00 |
| | 140 g 12,00 |

Aus unserem Suppentopf

| | |
|--------------------------------------|------|
| Saisonale Cremesuppe | 4,60 |
| Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel | 3,70 |
| Rindsuppe mit Kaspressknödel | 3,70 |
| Rindsuppe mit Frittaten | 3,50 |
| Rindsuppe mit 3erlei Einlagen | 4,80 |

Martinek's Bierbratl

| | |
|--|-------|
| Honigmarinierter Braten im Malzbier mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat | 11,90 |
|--|-------|

Unsere Hauptspeisen können Sie auch als kleine Portion bestellen.

Traditionelle Wirtshausküche

| | |
|--|-------|
| Specklinsen mit Semmelknödel | 7,90 |
| Geröstete Knödel mit Zwiebel, Ei und Blattsalat | 8,90 |
| Schinkenrahmspätzle mit gemischtem Salat | 10,50 |
| Zwiebelrostbraten von der Almo Beiried mit oder ohne Fettrand mit Braterdäpfel und frischem Röstzwiebel | 17,90 |

Tullnerfeld Schwein

| | |
|--|-------|
| Schweinsleber gebacken mit Mayonnaisesalat | 8,90 |
| Schweinsleber geröstet mit Petersilerdäpfel | 8,30 |
| Schnitzerl vom Schwein gebacken mit gemischtem Salat | 10,00 |
| Bauern Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebel mit Pommes Frites und Blattsalat | 12,90 |
| Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salatteller | 12,90 |

Hendl und Pute vom Bauernhof Hermine WECH

| | |
|---|-------|
| Gegrilltes Hühnerbrüstchen im Speckmantel mit Röstgemüse und Blattsalat | 12,50 |
| Puten Cordon bleu mit Pommes Frites und Blattsalat | 13,00 |
| Schnitzerl von der Pute gebacken mit gemischtem Salat | 11,50 |

Bewusst & Gesund

| | |
|--|-------|
| Zanderfilet natur mit Kräuterbutter Petersilerdäpfel und Röstgemüse | 15,00 |
| Zanderfilet im knusprigen Erdäpfelmantel mit Blattsalat | 15,90 |
| Dinkel-Reislaibchen mit Sauce Tartar und gemischtem Salat | 9,00 |

Vegetarische und vegane Gerichte

| | |
|--|------|
| Eiernockerl mit Blattsalat | 7,80 |
| Veganer Burger mit gebratenem Kürbis Pesto, Paradeiser, Zwiebel, Gurke Pommes Frites und Ketchup | 9,90 |
| Vegane Gemüsepfanne mit Soja, Chilisauce, Reis und gemischtem Salat | 9,90 |
| Dinkel-Vollkorn-Nudeln mit Gemüse Sugo | 8,90 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Herbstlicher Blattsalat (vegan) Muskatkürbis, Bio Hanföl vom Fandler, Cranberries und Maroni | 8,90 |
| Steirischer Backhendlsalat Gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl | 10,70 |
| Vogerlsalat mit Walnussöl gerösteten Speckwürfel und Eierschwammerl | 9,50 |
| Tipp: Genießen Sie unser Hausbrot zu Ihrem Salat | 2,20 |

Zum Abschluss

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unsere hausgemachten
Tagesdesserts