



SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pancake</i>	€ 4,20
Rindsuppe mit Kaspressknödel <i>Beef broth with cheese dumplings</i>	€ 4,70

SALATE / SALADS

Kleine bunte Salatschüssel <i>Small mixed salad</i>	€ 4,50
Große bunte Salatschüssel <i>Big mixed salad</i>	€ 6,00

KALTE SPEISEN / COLD DISHES

Hirschhartwürstel-Jause aus dem Aulal mit Senf und Kren <i>Sausages of deer with mustard and horseradish</i>	€ 10,00
Mariniertes Rindfleisch mit Kernöldressing und Käferbohnen <i>Boiled beef cold, cut in slices, marinated with vinegar and pumpkin seed oil on runner beans</i>	€ 10,20



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Frankfurter mit Senf-Kren und Gebäck <i>Pair of boiled sausages with mustard and horseradish</i>	€ 4,50
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup <i>Toast with ham and cheese and Ketchup</i>	€ 5,50
Kartoffel- Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet <i>Potato vegetable patties with sour cream dip and side salad</i>	€ 12,90
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat <i>Green salad topped with grilled stripes of turkey</i>	€ 11,90
Mit Kürbiskernen gebackene Putenstreifen auf Blattsalat <i>Green salad topped with deep fried stripes of turkey in pumpkin seeds</i>	€ 13,40
Schnitzel vom heimischen Jungschwein „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Breaded escalope of pork "Viennese style" with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 15,50
Naturschnitzel vom Schwein mit Sahnesauce und Erbsenreis <i>Grilled escalope of pork with cream sauce and pea- rice</i>	€ 15,50

KUCHEN / CAKES AND STRUDELS

Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	€ 4,50
Topfenstrudel <i>Curd Cheese strudel</i>	€ 4,50
Haustorte <i>Signature cake</i>	€ 4,80
Sachertorte <i>Sachertorte</i>	€ 4,80
dazu Schlagobers <i>with whipped cream</i>	€ 0,60