

## Unsere Winterkarte

### Vorspeisen & Supp'n

#### „Alte Eiche“ – Pflücksalat

Hausdressing / gerösteten Kernd'l  
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14 €

#### Tafelspitzbrühe

Pfannkuchenstreifen  
7 €

#### Lachstatar

Apfel/ Kohlrabi/ Brioche  
12 €

#### Cremige Kastaniensuppe

Butterkracherl  
7 €

### Vegetarisch

#### Schlutzkrapfen

Spinat/ Ricotta/ Kartoffelschaum  
17.50 €

#### Rote Beete Knödel

Meerrettich/ Zupfsalat  
16.50 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:  
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 9.50 €  
Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€

### Fisch & Fleisch

#### Gebratenes Zanderfilet

Petersilienwurzel/ Gemüse/ Senfschaum/ Kräuterkruste  
23 €

#### Ofenfrisches Entenhaxerl

Apfel- Blaukraut/ Kartoffelknödel/ Orangensauce  
22.50 €

#### Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat  
21.50€

#### Zwiebelrost von der Rinderlende

Schmorzwiebelsauce/ Butterspätzle/ Röstzwiebeln  
26 €

#### Gesottenes Tellerfleisch

Gemüse/ Meerrettich/ Kräuterkartoffeln  
24 €

### „A Zucker!“

#### Ofenfrischer Zwetschgenstrudel

Vanilleeis/ Schlagsahne  
7 €

#### 3 erlei Nascherei

fruchtiges Sorbet/ Brûlée/ Schokoküchlein  
7 €

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen  
Sie bitte unsere Mitarbeiter an