

<u>SUPPEN</u>	
Frittatensuppe	
Leberknödelsuppe	
Böhmische Braunbiersuppe mit Käse	
Knoblauchrahmsuppe mit Speckcroutons	
Kürbiscrèmesuppe (in den heißen Monaten kalt zubereitet)	
<u>VORSPEISEN</u>	
Hirschschinken (geräuchert)	dazu Knoblauchtoast
Vorspeisenteller	Lachs, Hirschschinken, Preiselbeer-Leberpastete und Schafkäse auf Blattsalat mit Kernöl
Mozzarella (kalt)	& Tomaten auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano
<u>SALATSPEZIALITÄTEN</u>	
Gourmet - Salat	gemischte Salatvariation mit gebratenen Hühnerstreifen (kalt) und Joghurdressing
Chef - Salat	gemischte Salatvariation mit Schinken- und Käsestreifen und Joghurdressing
Thunfisch - Salat	gemischte Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebel und pikantem Cocktaildressing
Schafkäse - Salat	mit Schafkäse und Oliven
Halloumi	gegrillt auf Blattsalat mit Cocktailtomaten
<u>SALM BRÄU SCHWARZBROTSSPEZIALITÄTEN mit:</u>	
Bieraufstrich	würzige Geheimmischung scharf
Verhackert's	mit Käse überbacken
Waldviertler	mit Bauernselchschinken, Tomaten und Kräuterbutter
Mailänder	mit Schinken, Tomaten, Zwiebel, Paprika und Käse überbacken
Salami	mit Salami, Blattspinat und Schafkäse überbacken
Thunfisch	mit Thunfisch, rotem Zwiebel, Mais, Tomaten und Käse überbacken
Knoblauchbrot	getoastetes Schwarzbrot mit Knoblauchsalm
Briebrot	mit frischen Paprikastreifen und französischem Brie überbacken
Toscana	mit Broccoli, Tomaten, Paprika, Mais und Mozzarella überbacken
<u>FÜR ZWISCHENDURCH</u>	
Wiener Würstel	mit Senf und Gebäck
Weisswurst	mit original Händelmayer-Senf und Brezel
Kleines Gulasch	mit Salzkartoffel
<u>FÜR UNSERE VEGETARIER</u>	
Kartoffelpuffer	mit pikanter Sauce
Veggie Burger (vegan)	mit Homesfries und Chilisauce
Mozzarella (kalt)	auf Tomatenscheiben, Olivenöl und Oregano
Spinatstrudel	mit Schafkäse und Kräuterrahm
Eiernockerl	mit grünem Salat
Zeller gebacken	mit Sauce Tartare und gemischtem Salat
Kartoffel-Krautstrudel	mit Kräuterrahm & Salatgarnitur
<u>AUS OMA'S REZEPTHEFT</u>	
Schinkenfleckerl	mit Käse gratiniert
Specklinsen	mit Semmelknödel und Würstel
Schweinsbraten	mit Semmelknödel und Bierkraut
Rindsgulasch	mit Semmelknödel
Bauernschmaus	Geselchtes, Würstel, Schweinsbraten, Knödel und Bierkraut
Portion Stelze	mit Semmelknödel, Bierkraut
<u>PFANDL - GERICHTE</u>	
Jäger - Pfandl	saftiges Wildragout in Rotwein - Pilzsauce mit Kräuterspätzle
<u>... KÖSTLICHES</u>	
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Hühner Cordon Bleu	mit Kartoffelsalat
Hühnerfilet gebacken	mit Kartoffelsalat
Hühnerfilet natur	mit Petersilienkartoffeln
Schweinschnitzel gebacken	mit Kartoffelsalat
<u>... FÜR FEINSCHMECKER</u>	
Tafelspitz	mit Crèmespinat und Rösti
<u>UNSERE HAUSSPEZIALITÄT</u>	
Surstelze	für 2 Personen mit Senf und Kren
Spare - Ribs	
Spare - Ribs	für 2 Personen
Spare - Ribs & Stelze	für 4 Personen
	alle Spare - Ribs werden mit Potato wedges und 2 Saucen nach Wahl serviert (Cocktailsauce Knoblauchmayonnaise Sauce Bangoli (scharf)
<u>FISCH</u>	
KAP-Seehechtfilet natur	mit Petersilienkartoffeln

KAP-Seehechtfilet gebacken	mit Kartoffelsalat
DESSERTS	
Apfelstrudel	mit/ ohne Schlagobers
Topfenstrudel	mit Vanillesauce
Marillen - Topfenstrudel	mit/ ohne Schlagobers
Vanilleeis	mit heißen Himbeeren
Marillen - Palatschinken	mit Marillenmarmelade
Maroni - Palatschinken	mit Maronicerème und Schokolade
Topfenockerl	auf geeistem Erdbeermark
Mohr im Hemd	mit Schokolade und Schlagobers
Verkühlter Mohr	mit Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers
Vanilleeisknödel	mit Marillenmarkfüllung
WÄHREND DER WEIHNACHTSFEIERTAGE, BIETEN WIR EINE EINGESCHRÄNKTE SPEISEKARTE AN!	