

SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Schafkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</i>	7,70
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und Parmesan</i>	7,50
<i>Marinierte rote Rüben mit Schafkäse und karamellisierten Walnüssen</i>	6,90

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	4,20
<i>Rindssuppe mit Grießnockerl</i>	4,30
<i>Spargelcremesuppe</i>	4,80

Hauptspeis:

<i>Surbraten mit Serviettenknödel und Kraut</i>	15,80
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	18,20
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilkartoffeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	17,50
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	14,50
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	13,50
<i>Rindsgulasch groß</i>	10,60
<i>Rindsgulasch klein</i>	7,90

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	13,50
<i>Gebackener Spargel mit Petersilkartoffeln, Kräuter-Dip und Blattsalat</i>	17,90
<i>Schwammerlsauce mit Serviettenknödel</i>	11,90

Süßes:

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,80
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster</i>	6,90
<i>Schokomus im Glas mit Fruchtsauce</i>	6,50
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	4,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	7,20

