

# SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

## *Zum Einstieg/Salat:*

<i>Dörrzwetschken im knusprigen Speckmantel auf Belugalinsen</i>	7,70
<i>Grammel-Tascherl auf Weinkraut</i>	7,30
<i>Marinierte rote Rüben mit Schafkäse und karamellisierten Walnüssen</i>	6,90
<i>Kleiner Salatteller</i>	4,-
<i>Blattsalat</i>	3,80

## *Suppen:*

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	4,20
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	4,30
<i>Rieslingschaumsuppe</i>	4,60

## *Hauptspeis:*

<i>Surbraten mit Serviettenknödel und Kraut</i>	15,80
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Salzkartoffeln</i>	18,20
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilkkartoffeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	17,50
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	14,50
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	13,50
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	12,90
<i>Rindsgulasch groß</i>	10,60
<i>Rindsgulasch klein</i>	7,90

### *Fleischlos:*

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	13,20
<i>Schwammerl-Obers-Spaghetti mit Parmesan</i>	11,60
<i>Pastinaken-Puffer mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur (vegan)</i>	11,90

### *Süßes:*

<i>Walnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,80
<i>Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf Zimtzwetschken</i>	6,90
<i>Kokos-Flammerie mit Weichseln</i>	6,50
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	4,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	7,20

