

SALZSTADL

WIRTSCHAUS BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Rote Wurzelgemüse-Sulz mit Jungzwiebeln und Kernöl</i>	7,90
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und Parmesan</i>	7,80
<i>Schafkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</i>	8,20

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	4,60
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	4,80
<i>Spargelcremesuppe</i>	5,20

Hauptspeis:

<i>Paprikahendl mit Hörnchen</i>	16,20
<i>Gekochtes Rindfleisch mit cremigem Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	18,70
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilkkartoffeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	17,90
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	15,80
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	14,70
<i>Rindsgulasch groß</i>	11,70
<i>Rindsgulasch klein</i>	8,70

Fleischlos:

<i>Gebackener Spargel mit Petersilkkartoffeln, Schnittlauch-Dip und Blattsalat</i>	18,60
<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	14,70
<i>Brennnessel-Laberl mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur (vegan)</i>	13,50

Süßes:

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss und Schlagobers</i>	7,-
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Marillenröster</i>	7,20
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	4,60
<i>Marillen-Eisbecher</i>	8,50
<i>Mohn-Himbeer-Eisbecher</i>	8,50
<i>Eiskaffee</i>	7,90

