

SALZSTADL

WIRTSCHAUS BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Rindfleisch-Sulz mit roten Zwiebelringen und Kernöl</i>	7,90
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und Parmesan</i>	7,50
<i>Marinierte rote Rüben mit Schafkäse und karamellisierten Walnüssen</i>	7,40

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	4,50
<i>Rindssuppe mit Kaspessknödel</i>	4,60
<i>Rieslingschaumsuppe</i>	4,90

Hauptspeis:

<i>Surbraten mit Kraut und Serviettenknödel</i>	16,80
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Salzkartoffeln</i>	18,60
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilkkartoffeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	17,90
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	15,70
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	14,50
<i>Rindsgulasch groß</i>	11,50
<i>Rindsgulasch klein</i>	8,50

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	14,30
<i>Schafkäse-Tascherl auf cremigem Blattspinat</i>	13,90
<i>Rote Rüben-Hirse-Laberl mit Kren-Dip und Salatgarnitur (vegan)</i>	12,90

Süßes:

<i>Griessflammerie im Glas mit Weichselragout</i>	6,50
<i>Walnuss-Gupf mit Schokoguss und Schlagobers</i>	6,90
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster</i>	7,--
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	4,50
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	7,60

