SALZSTADL

WIRTSHAUS BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

Rindfleisch-Sulz mit roten Zwiebelringen und Kernöl	*9,50*
Käferbohnen-Hummus mit Schafkäse	
und gerösteten Sonnenblumenkernen	*9,20*
Geräucherter Saibling mit Kren-Rahm	
und marinierten roten Rüben	*10,90*

Suppen:

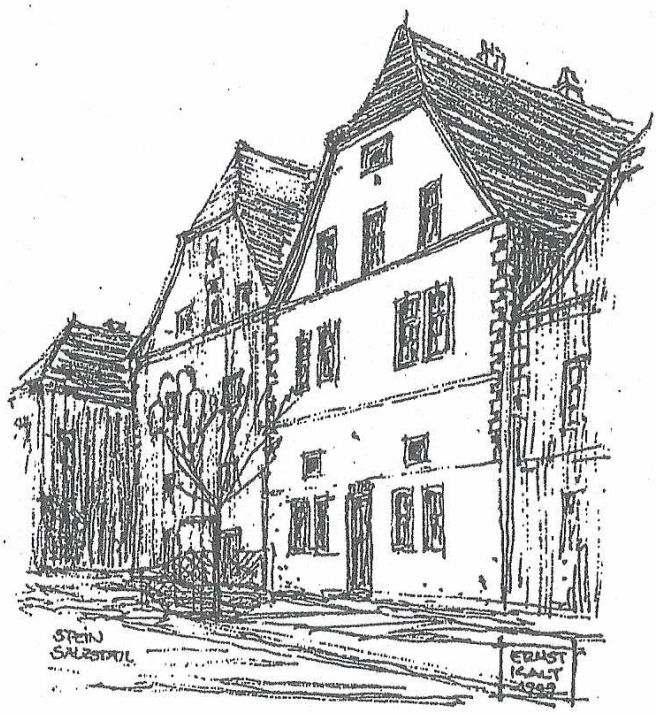
Rindssuppe mit Frittaten	*4,90*
Rindssuppe mit Grießnockerl	*5,--*
Apfel-Sellerie-Cremesuppe	*5,40*

Hauptspeis:

Surbraten mit Kraut und Serviettenknödel	*17,50*
Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce	*19,50*
Zander in Mandelpanier mit Petersilkartoffeln,	
Sauce Tartare und Blattsalat	*18,90*
Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat	*16,80*
Backhendl-Salat mit Kernöl	*15,30*
Rindsgulasch groß	*12,90*
Rindsgulasch klein	*9,80*

Fleischlos:

Schafkäse-Tascherl auf cremigem Blattspinat	*14,90*
Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat	*15,20*
Pastinaken-Puffer mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur (vegan)	*13,90*

Süßes:

Haselnuss-Gupf mit Schokoguss und Schlagobers	*7,60*
Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster	*7,90*
Apfelstrudel mit Schlagobers	*4,80*
Marillen-Eisbecher	*8,50*