SALZSTADL

WIRTSHAUS BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

Rindfleisch-Sulz mit roten Zwiebelringen und Kernöl	*10,50*
Rote Rüben-Tartar mit Walnüssen, „Kren fraîche“ und Toastbrot	*10,90*
Käferbohnen-Hummus mit Schafkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen	*9,50*

Suppen:

Rindssuppe mit Frittaten	*4,90*
Rindssuppe mit Kaspressknödel	*5,--*
Kürbiscremesuppe	*5,50*

Hauptspeis:

Rehragout mit Kroketten und Preiselbeeren	*22,50*
Gekochtes Rindfleisch mit cremigem Blattspinat und Salzkartoffeln	*19,80*
Zander in Mandelpanier mit Petersilkartoffeln, Sauce Tartar und Blattsalat	*19,50*
Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat	*16,90*
Backhendl-Salat mit Kernöl	*15,50*
Rindsgulasch groß	*12,90*
Rindsgulasch klein	*9,80*

Fleischlos:

Schwammerlsauce mit Serviettenknödel	*14,80*
Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat	*15,50*
Kürbis-Puffer mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur (vegan)	*14,50*

Süßes:

Walnuss-Gupf mit Schokoguss und Schlagobers	*7,60*
Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster	*7,90*
Apfelstrudel mit Schlagobers	*4,90*
Grießflammerie im Glas mit Weichselragout	*6,50*
Marillen-Eisbecher	*8,60*

