

SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Dörrzwetschken im knusprigen Speckmantel auf Belugalinsen</i>	7,70
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	7,20
<i>Rindfleisch-Sulz mit roten Zwiebelringen und Kürbiskernöl</i>	7,40
<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>Kürbiscremesuppe</i>	4,50

Hauptspeis:

<i>Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren</i>	19,50
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Salzkartoffeln</i>	18,20
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, 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>Grammel-Tascherl auf Weinkraut</i>	13,50
<i>Rindsgulasch groß</i>	10,60
<i>Rindsgulasch klein</i>	7,90

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>13,20</i>
<i>Kürbis-Obers-Spaghetti mit Parmesan</i>	<i>11,30</i>
<i>Pastinaken-Puffer mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur</i>	<i>11,90</i>

Süßes:

<i>Walnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	<i>6,70</i>
<i>Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster</i>	<i>6,80</i>
<i>Grißflammerie mit Weichseln</i>	<i>6,50</i>
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	<i>4,20</i>
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	<i>7,20</i>

