

SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

Dörrzwetschken im knusprigen Speckmantel auf Belugalinsen 6,80

Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan 6,70

*Räucherforellenfilet auf marinierten roten Rüben
mit Oberskren und getoastetem Urmutbrot* 7,50

Kleiner Salatteller 3,60

Blattsalat 3,30

Suppen:

Rindssuppe mit Frittaten 3,60

Rindssuppe mit Fleischstrudel 3,70

Maronicremesuppe 4,20

Hauptspeis:

*Rehragout mit Serviettenknödel
und Preiselbeeren* 16,80

Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat 10,70

*Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln,
Sauce Tartare und Blattsalat* 14,90

Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce 14,50

Backhendl-Salat mit Kernöl 9,50

Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis 9,70

Rindsgulasch groß 8,60

Rindsgulasch klein 6,20

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	10,30
<i>Schafkäse-Tascherl auf cremigem Blattspinat</i>	9,80
<i>Cremige Bandnudeln mit Schwammerln und Parmesan</i>	10,70

Süßes:

<i>Mohn-Gupf mit weißem Schokoguss und Zimtzwetschken</i>	6,20
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Marillenröster</i>	5,80
<i>Lebkuchen-Schokomus mit Beerenfrüchten</i>	5,20
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	3,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	6,10

