

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 3,70

Blattsalat 3,50

Suppen:

Rindssuppe mit Frittaten 3,60

Rindssuppe mit Fleischstrudel 3,70

Petersilwurzelsuppe 4,20

Hauptspeis:

Blunz 'n-Gröstl mit Kren und Krautsalat 10,70

Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat 10,80

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

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Salzkartoffeln 14,50

Backhendl-Salat mit Kernöl 9,70

Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis 9,80

Rindsgulasch groß 8,60

Rindsgulasch klein 6,20

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	10,50
<i>Pastinaken-Puffer mit Schnittlauch-Dip und Salatgarnitur</i>	9,80
<i>Polentastrudel auf Chili-Kohl</i>	9,90

Süßes:

<i>Walnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,-
<i>Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf heißen Weichseln</i>	5,90
<i>Marillen-Palatschinke 1 Stück</i>	2,80
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	3,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	6,10

