

SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Schaffkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</i>	6,90
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	6,70
<i>Räucherforellenfilet auf marinierten roten Rüben mit Oberskren und getoastetem Urmutbrot</i>	7,60
<i>Kleiner Salatteller</i>	3,80
<i>Blattsalat</i>	3,60

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	3,70
<i>Rindssuppe mit Fleischstrudel</i>	3,80
<i>Veltlinerschaumsuppe</i>	4,30

Hauptspeis:

<i>Schweinefiletspitzen in Pfeffersauce mit Mandelbällchen und Gemüse</i>	16,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	14,90
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	15,20
<i>Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	11,20
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	10,50
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	9,90
<i>Rindsgulasch groß</i>	8,70
<i>Rindsgulasch klein</i>	6,30

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	10,70
<i>Karotten-Hirse-Laberl mit Kräuter-Dip und Salatgarnitur</i>	10,20
<i>Riesling-Krautfleckerl</i>	9,-

Süßes:

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,10
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Marillenröster</i>	6,20
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	3,50
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	6,40
<i>Mohn-Himbeer-Eisbecher</i>	6,20

