

# SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

## *Zum Einstieg/Salat:*

<i>Dörrzwetschken im Speckmantel auf Belugalinsen</i>	7,30
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	6,90
<i>Räucherforellenfilet auf marinierten roten Rüben mit Oberskren und getoastetem Urmutbrot</i>	7,90
<i>Kleiner Salatteller</i>	3,90
<i>Blattsalat</i>	3,70

## *Suppen:*

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	3,90
<i>Rindssuppe mit Grießnockerl</i>	4,-
<i>Kürbiscremesuppe</i>	4,50

## *Hauptspeis:*

<i>Rehragout mit Kroketten und Preiselbeeren</i>	18,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Salzkartoffeln</i>	16,90
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	15,70
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	12,90
<i>Backhendl-Salat mit Kürbiskernöl</i>	11,70
<i>Linsen mit Speck und Serviettenknödel</i>	9,80
<i>Rindsgulasch groß/klein</i>	9,60/6,80

### *Fleischlos:*

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>11,50</i>
<i>Pastinaken-Puffer</i>	
<i>mit Knoblauch-Dip und Salatgarnitur</i>	<i>10,70</i>
<i>Kürbis-Obers-Spaghetti mit Parmesan</i>	<i>10,90</i>

### *Süßes:*

<i>Walnuss-Gupf mit Schokoguss und Schlagobers</i>	<i>6,30</i>
<i>Topfenockerl in Butterbrösel auf Marillenröster</i>	<i>6,40</i>
<i>Grießflammerie im Glas mit Fruchtsauce</i>	<i>5,90</i>
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	<i>3,80</i>
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	<i>6,50</i>

