

# SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

## *Zum Einstieg/Salat:*

<i>Schaffkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</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 Fleischstrudel</i>	4,-
<i>Apfel-Selleriecremesuppe</i>	4,50

## *Hauptspeis:*

<i>Rindsbraten mit Spiralen</i>	17,20
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	16,90
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	15,90
<i>Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	12,90
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	11,70
<i>Geröstete Leber nach Art des Hauses mit Reis</i>	10,90
<i>Rindsgulasch groß</i>	9,60
<i>Rindsgulasch klein</i>	6,80

### *Fleischlos:*

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	11,70
<i>Schaffkäse-Tascherl auf cremigem Blattspinat</i>	11,60
<i>Riesling-Krautfleckerl</i>	9,-

### *Süßes:*

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,30
<i>Topfen-Mohn-Nockerl in Butterbrösel auf Zwetschkenröster</i>	6,40
<i>Schokomus im Glas mit Beerenfrüchten</i>	5,90
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	3,80
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	6,50

