

SALZSTADL

WIRTSCHAUS

BÜHNE

Zum Einstieg/Salat:

<i>Schaffkäse im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat</i>	7,60
<i>Waldviertler Rohschinken mit Rucola und frischem Parmesan</i>	7,20
<i>Rote Wurzelgemüse-Sulz mit Jungzwiebeln und Kürbiskernöl</i>	6,90

<i>Kleiner Salatteller</i>	4,-
<i>Blattsalat</i>	3,80

Suppen:

<i>Rindssuppe mit Frittaten</i>	4,20
<i>Rindssuppe mit Grießnockerl</i>	4,30
<i>Spargelcremesuppe</i>	4,80

Hauptspeis:

<i>Paprikahendl mit Hörnchen</i>	14,50
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce</i>	18,20
<i>Zander in Mandelpanier mit Petersilerdäpfeln, Sauce Tartare und Blattsalat</i>	17,50
<i>Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</i>	14,20
<i>Backhendl-Salat mit Kernöl</i>	12,90
<i>Linsen mit Speck und Serviettenknödel</i>	10,90
<i>Rindsgulasch groß</i>	10,60
<i>Rindsgulasch klein</i>	7,90

Fleischlos:

<i>Käsespätzle überbacken mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	12,90
<i>Gebackener Spargel mit Petersilkartoffeln, Kräuter-Dip und Blattsalat</i>	17,90
<i>Schafkäse-Tascherl auf cremigem Blattspinat</i>	12,70

Süßes:

<i>Haselnuss-Gupf mit Schokoguss</i>	6,70
<i>Topfennockerl in Butterbrösel auf Marillenröster</i>	6,80
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	4,20
<i>Marillen-Eisbecher mit Geist</i>	7,20
<i>Mohn-Himbeer-Eisbecher</i>	6,90
<i>Eiskaffee</i>	6,50

