

Speisekarte

Suppen

Frittatensuppe	2,70
Leberknödelsuppe	2,90
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons	3,10

Hauptspeisen

Schwein:

Port $\frac{1}{2}$ Port

Spareribs normal	16,00	13,00
Knoblauch	16,00	13,00
Senf- scharf	16,00	13,00
Süß- sauer	16,00	13,00
Pikant (Speck, Zwiebel)	16,00	13,00

Alle Spareribs werden mit Bratkartoffel und
Haussauce serviert!

Grillteller „Weinlandhof “

(Schwein, Sur, Pute, Gemüse,
Bratkartoffel, Speck, Zwiebel,
Kräuterbutter, Haussauce)

16,50 13,50

Schweinsmedaillons

mit Pfeffersauce, Speckfisolen,
Kroketten und Grilltomate

16,50 13,50

Schnitzelteller „Weinlandhof“

(Schwein, Sur, Sesam-Pute) mit
Petersilienkartoffel und Salatteller

14,50 11,50

Knoblauch Cordon Bleu mit Pommes

Frites und Salatteller

14,50 11,50

Baier´ s Pariserschnitzel

(Parmesan, Kräuter)

mit Rotenrübensalat

13,50 10,50

Sur-Cordon (Camenbert, Geselchtes)

mit Pommes und Salatteller

14,50 11,50

Putze, Hendl:

Putenschnitzelteller (Normal, Sesam, Cornflakes) mit Preiselbeeren und Salatteller	14,50	11,50
Bunter Salatteller mit gegrillten oder Cornflakes Hendlstreifen, Joghurtdressing und Kernöl	12,50	9,50

Hausmannskost:

Gebackne Blunznradl (pikant) mit Sc.Tartare und Kartoffelsalat	10,50	7,50
Backhendlkeulen ($\frac{1}{2}$ Kürbis $\frac{1}{2}$ normal paniert) oder Alt-Wiener Backhendlkeulen (ausgelöst) mit Kartoffelsalat	11,50	8,50
Geschmortes Rindsbackerl (Freitag-Sonntag) in Wurzelsauce mit glacierten Karotten auf Kartoffel-Selleriepüree	16,50	13,50

Fisch:

Gegrilltes Kabeljaufilet im Speckmantel
auf Blattspinat mit Obersauce und
Stampfkartoffel 15,50 12,50

Gebackene Zanderfiletstreifen
in Mohnpanade auf buntem Salatteller
mit Joghurtdressing 14,50 11,50

Vegetarisch & Vegane Speisen:

Gebackener Emmentaler oder Karfiol
mit Sc.Tartare und Blattsalat 9,00 6,00

Tortellini (Spinatfüllung)
mit Tomatensauce, Parmesan
und Blattsalat 10,50 7,50

Linsen-Ragout (Vegan)
mit gebratenen Serviettenknödel
und Grilltomate 9,50 6,50

Andere vegane Gerichte auf Vorbestellung!