

Speisekarte

Suppen

Frittatensuppe	3,50
Leberknödelsuppe	3,80
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons	4,20

Hauptspeisen

<u>Schwein:</u>	<u>Port</u>	<u>½ Port</u>
Spareribs normal	20,50	16,50
Knoblauch	20,50	16,50
Senf- scharf	20,50	16,50
Süß- sauer	20,50	16,50
Pikant (Speck, Zwiebel)	20,50	16,50

Alle Spareribs werden mit Bratkartoffel und
Haussauce serviert!

Grillteller „Weinlandhof “

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

- Pfeffersauce extra

20,50 16,50
2,50

Schnitzelteller „Weinlandhof“

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

18,50 14,50

Knoblauch Cordon Bleu mit Pommes

Frites und Salatteller

18,50 14,50

Baier´ s Pariserschnitzel

(Parmesan, Kräuter)
mit Salatteller

19,00 15,00

Sur-Cordon (Camenbert, Geselchtes)

mit Pommes und Salatteller

19,50 15,50

Pute, Hendl:

Putenschnitzelteller

(Kürbis, Sesam, Cornflakes)

mit Preiselbeeren und Salatteller

18,50 14,50

Bunter Salatteller mit gegrillten
oder Cornflakes Hendlstreifen,
Joghurtdressing und Kernöl

16,50 12,50

Hausmannskost:

Gebackne Blunznradl (pikant)

mit Sc.Tartare und Kartoffelsalat

14,00 10,00

Alt-Wiener Backhendlkeulen (ausgelöst)
mit Kartoffelsalat

16,50 12,50

Fisch:

Gegrilltes Zanderfilet

überbacken mit Tomaten und Mozzarella

dazu Bratkartoffel und Kräuterbutter

20,50 16,50

Vegetarisch & Vegane Speisen:

Gebackener Emmentaler mit Sc.Tartare und Blattsalat	14,50	10,50
Eiernockerl oder Bauernnockerl (Speck, Paprika) mit Blattsalat	11,50	7,50
	14,50	10,50
Linsen-Ragout (Vegan) mit gebratenen Serviettenknödel	11,50	7,50
Curry mit Kichererbsen (Vegan) Brokkoli und Buchweizen	12,50	8,50
Gebrat. Halloumi mit Sesam und Honig auf buntem Salatteller mit Oliven	13,50	9,50

Andere vegane Gerichte gerne auf Vorbestellung !