

MITTAGSKARTE

WIENER SCHNITZEL MENÜ

Frittatensuppe

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Gruber's Palatschinke
Kürbiskerne | Nüsse

35

Unser Weinangebot zum Mittag

aus Weißwein, Rotwein und Rosé

Wird Ihnen gerne durch unsere Mitarbeiter erläutert

0,1 4

VORSPEISEN

Backhendl
Vogersalat | Kernöl | Preiselbeeren
15

Tatar vom Kalb
Kartoffel | Rahm | Liebstöckel
17

Tomaten Vielfalt vom Biohof Frings
Weinbergpfirsich | Basilikum
15

Grafschafter Weinbergschnecken
Spinat | Kräuterbutter | Saiblings-Kaviar
16

Suppe

Tafelspitzbouillon | Wiener Einlagen
11

Kürbis-Kokossuppe

11

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren
Erdäpfel-Gurkensalat **oder** Petersilien-Erdäpfel
24

Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind
Rahmspinat | Salz-Erdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce
24

Die Klassiker im Duett

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind
Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Apfelkren | Schnittlauchsauce
29

Rinderbackerl-Gulasch
Paprika vom Biohof Frings | Semmelknödel
24

Schwammerl Risotto
Gölles Balsamico | weiße Schokolade
21

Gebratenes Fjordforellenfilet
Kürbis | Risotto
24

NACHSPEISEN

Apfelstrudel | Vanille | Haselnuss
12

Gruber´s Palatschinke
Kürbiskerne | Nüsse
8

„Linzerschnitte“
Johannisbeere | Haselnuss
13

Espresso mit dreierlei Petit Fours
8

Ab 6 Personen bitten wir um eine einheitliche Auswahl.
Allergene teilen Sie bitte unserem Serviceteam mit.
Alle Preise in Euro