

Backhendl - Schmaus

Portion Wiener Backhendl



mit Sauce Tatare,
Zitronenscheiben
und gebackener Petersilie,
dazu eine Beilage nach Wahl
und eine kleine
Salatschüssel vom Buffet

€11,90

Vorspeisen und kalte Gerichte

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Cantaloupe Melone mit italienischem Rohschinken, Parmesanflocken und Oliven	€ 7,40	€ 9,40
Carpaccio vom Rindsfilet mit Ruccola, Olivenöl, Balsamico und Parmesan	€ 8,50	€ 10,60
Fitness – Salatteller mit gegrillten Putenstreifen, Ei und Kräuterdressing		€ 10,30



Salat vom Buffet

Wählen Sie an unserer Salatbar aus gartenfrischen Sorten,
verschiedenen Dressings und Garnituren.

Kleine Schüssel	€ 3,80
Große Schüssel	€ 4,80
1 Portion Schafskäse	€ 3,10
1 Portion Thunfisch	€ 3,10



Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Frittaten	€ 2,90
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,40
Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln	€ 3,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 4,60
Tagessuppe	€ 2,90



Für unsere Gourmets

	<u>½ Duzend</u>	<u>1 Duzend</u>
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Weißbrot	€ 7,40	€ 11,40



Nudelgerichte

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Spaghetti „Bolognese“ mit pikanter Fleischsauce	€ 5,40	€ 7,10
Rigatoni „Diavolo“ mit Fleischsauce, Schinkenstreifen, Pfefferoni und Sahne	€ 5,90	€ 7,60
Ricotta – Spinattortelloni mit Rahmsauce und Schinkenstreifen	€ 6,10	€ 7,70

Aus Neptuns Reich

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Zanderfilet vom Grill mit Knoblauch und feinen Kräutern, dazu Schwenkkartoffel und frisches Gemüse	€ 12,20	€ 15,20
Garnelenspieße vom Rost auf Reissockel mit Kräuterbutter und Broccoli		€ 13,40
Gebackenes Alaska-Seelachsfilet mit Sauce Tartare und Petersilkkartoffeln		€ 10,70

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Kärntner Käsnudel mit zerlassener Butter und grünem Salat <i>(auf Wunsch auch mit Speckgrammeln)</i>	€ 5,90	€ 7,90
Spaghetti „Neapolitana“ mit Tomatensauce	€ 4,40	€ 6,10
Gebackene Gemüseschnitzel mit Petersilienkartoffel und kalter Knoblauchsauce	€ 6,10	€ 8,90



Das Beste vom Grill

Pfeffersteak „Madagaskar“ (200 Gramm) in Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Pommes frites und Gemüse garnitur	€ 24,30
„Melker Pfandl“ Rindsmedaillons mit Champignonsauce, dazu Bandnudel und Mischgemüse	€ 19,60
„Reindl Prüller´s – Art“ Schweinemedaillons mit Pfeffer-Steinpilzsauce und Käse überbacken, dazu Spätzle und Saisongemüse	€ 16,40
„Indischer Pfeffertopf“ Putenmedaillons mit Currysauce und grünem Pfeffer, dazu Pilafreis und Zuckererbsenschoten	€ 12,70
Grillteller Verschiedene Medaillons mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Speckbohnen	€ 13,80
„Prüller´s Steaktoast“ Schweinemedaillons auf Toast mit kalter Knoblauch- und Cocktailsauce dazu Blattsalatgarnitur	€ 10,60
Spezial Hausplatte (für 2 Personen) Verschiedene Fleischfilets vom Rost, gebackene Putenschnitzel, feine Gemüse garnitur, Pommes frites, Butterreis und rahmige Pilzsauce	€ 42,90



Traditionelles

	klein	groß
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup	€ 9,30	€ 11,30
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites		€ 11,90
Aufpreis Pute	€ 0,50	€ 0,70
Aufpreis Kalb	€ 2,10	€ 4,50
Portion Preiselbeeren		€ 0,80
Portion Mayonnaise		€ 0,40
Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons dazu Butterspätzle und Broccoli	€ 9,80	€ 12,30
Champignonrahmschnitzel mit Pilafreis und Mischgemüse		€ 11,90
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelstreifen dazu Röstkartoffel und Cremespinat		€ 13,20
Pikant marinierte Schweinerückenscheiben vom Grill mit Kräuterbutter und Bratkartoffel		€ 11,80
„Holzfällergröstl“ Speck, Rindfleisch, Schinken, und Kartoffelscheiben mit Käse überbacken dazu grüner Salat		€ 7,90
Beilagenänderung		€ 0,50





Zum würdigen Abschluss

		klein		groß
Kaiserschmarr'n	€	5,60	€	7,60
mit Zwetschkenröster				
Gundpalatschinke	€	3,60	€	6,20
mit Nougat, Schokoladensauce, Schlagobers und gehobelten Mandeln				
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke	€	2,70	€	4,70
Kärntner Eisreindling			€	4,90
mit Preiselbeeren und Schlagobers				
Topfenmousse			€	6,50
mit Erdbeerragout				
Dunkles Schokoladenmousse			€	6,50
mit marinierten Kirschen				
Vanilleparfait			€	6,70
mit Dialog von frischen Früchten				

Inklusivpreise