



# HAUSMANNSKOST

Nach den vergangenen Schlemmereien, um die man an Weihnachten und Silvester nicht herumkommt, ist jetzt wieder Wiener Wirtshausküche gefragt. Bis zum Höhepunkt des Faschings "begnügen" wir uns nun mit einfacheren Gerichten, nicht weniger deftig, nicht weniger gut, aber doch ein bisserl einfacher. Mahlzeit.

## Zum Einstieg

### Vogersalat

an French-Dressing mit gebackenem Ei und Speckcroustons

12.50

### Knoblauch-Lauchsuppe

mit Rote Rüben Nockerln

13.50

## Hauptspeisen

### Cordon bleu

mit G'selchtem und Bergkäse gefülltes Schweinsschnitzel serviert mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse

45.70

### Geschmorte Kalbsbacken „Esterhazy Art“

mit Erdäpfel-Karottentascherln

56.00

### Pannonische Fischsuppe

mit Fischfilets vom Hecht, Karpfen und Zander, Bauernbrot und Paprikarouille

32.50

### Gemüsegröstl

Erdäpfelpfanne mit Gemüse, Spiegelei und Krautsalat

38.00

## NACHSPEISE

VERGESSEN'S NICHT: 'DIE SCHUHE PASSEN IMMER'

### Dreierlei Knödel

Powidl mit Mohn, Nougat mit Portwein-Feigen, Orangen mit Kumquats-Chutney

14.80

## WEINEMPFEHLUNG

### Grüner Veltliner Alte Reben

Josef Dockner, Kremstal, Niederösterreich

1 dl 9.00

### Blaufränkisch

Weingut Pöckel, Neusiedlersee, Burgenland

1 dl 8.50

Deklaration:  
Fleisch:CH  
Fisch:CH/Europa

Preise in CHF und inkl.MWST