

KLASSIKER AUS ÖSTERREICH

KNACKIGES GRÜNZEUGS AUS DEM BASELBIET AN UNSEREM HAUSDRESSING	V	14.-
TRIO VON RUSTIKALEN AUFSTRICHEN LIPTAUER, OBATZTA UND KÜRBISTOPFEN	V	18.-
BRETTLJAUSE MIT ALLEM, WAS DER FLEISCHTIGER UND DER KÄSEFEINSCHMECKER LIEBT.....		28.-
FRISCH AUS DEM SUPPENTOPF	V	12.-
HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE MIT FLÄDLI UND WURZELGEMÜSE		15.-
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL MIT HAUSGEMACHTEM ERDÄPFELSALAT UND EINGEMACHTEN PREISELBEEREN	200 g	48.-
ZWIEBELROSTBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SOMMERGEMÜSE		48.-
GEBRATENE EIERNOCKERL AUS HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI MIT BERGKÄSE UND BLATTSALAT	V	31.-
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	V	12.-
WIENER EISKAFFEE	V	14.-
KAISERSCHMARREN MIT HAUSGEMACHTEM RÖSTER	V	18.-
«WIR BEREITEN DEN KAISERSCHMARREN FRISCH FÜR SIE ZU UND BITTEN UM 20 MINUTEN GEDULD»		
PALATSCHINKEN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEGLACE SCHOGGISAUCE ODER MARILLENMARMELADE	V	18.-

Unsere Klassiker servieren wir Ihnen von Donnerstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00Uhr.
Am Samstag und Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 11:30 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse und Eier vorwiegend aus der Region. Meeresfische MSC
und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen.
Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

