

Suppen

<i>Klare Rindsuppe mit Fleischstrudel</i>	<i>A/C/L</i>	<i>3,10 €</i>
<i>mit Frittaten</i>	<i>A/C/G/L</i>	<i>3,00 €</i>
<i>mit Leberknödel</i>	<i>A/C/G/L</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Ertl's Suppenschüssel</i>		
<i>(Rindfleisch, Gemüse und 3 Suppeneinlagen)</i>	<i>A/C/G/L</i>	<i>6,80 €</i>

Kleingerichte

<i>Champignons gebacken mit Sauce Tartare</i>	<i>A/C/G/M</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebel gratiniert</i>	<i>A/C/G</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Berner Würstel mit Pommes frites</i>	<i>A/G</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Käse gebacken mit Sauce Tartare</i>	<i>A/C/G/M</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Ertl's Haustoast</i>	<i>A/G/M</i>	
<i>(Grillkotelett auf Käsetoast, mit Knoblauchsauce, Salatgarnitur)</i>		<i>7,00 €</i>

Salate^M

<i>Knuspersalat mit Schafskäse, geröstetem Brot und Speckwürfeln</i>	<i>A/G</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Bauernsalat mit Rindfleisch, Käse, Käferbohnen und Ei</i>	<i>M</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Vogerl- oder Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, gerösteten Brot-und Speckwürfeln</i>	<i>A</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Blattsalat mit gebackenen oder gebratenen Hühner- oder Putenbruststreifen</i>	<i>A/C/</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Große Salatplatte mit Ei und Schinken</i>		<i>7,00 €</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Gemischte Blattsalate</i>		<i>3,00 €</i>
<i>1 Portion Knoblauchbrot</i>	<i>A/G</i>	<i>2,80 €</i>

*Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleine Portionen
Abzug € 1,00*

Vom Rind

Rostbraten gebacken, dazu Endiviensalat mit Knoblauch und Kartoffeln abgemacht	A/C/M	13,50 €
Zwiebelrostbraten mit Semmelknödel	A/C/G	13,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	G/L/M/O	13,00 €

Vom Schwein

Schnitzel gebacken mit Beilage	A/C	8,20 €
Cordon Bleu mit Beilage	A/C/G	9,50 €
Grillkotelett Gemüse und Pommes frites		10,00 €
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	A/C/G	9,50 €
Gebackene ^{A/C} oder geröstete Leber mit Beilage		8,20 €

Von Pute und Huhn

Puten- oder Hühnerschnitzel gebacken mit Beilage		8,50 €
„Hausschnitzel“ mit Reis und Preiselbeerobst (Gebackenes Hühnerschnitzel, gefüllt mit Rohschinken & Kräuterkäse)	A/C/G	10,20 €
Puten Cordon Bleu mit Beilage	A/C	10,00 €
Hühnerleber gebacken mit Preiselbeerobst und gemischten Salatteller	A/C/M	8,20 €
Hühnerfilet in Sesampanier mit Preiselbeerobst und gemischten Salatteller	A/C/M/O	9,50 €

Aus Fluss und Meer^D

Gebackenes Polardorschfilet mit Kartoffelsalat	A/C/M/L	9,00 €
Wels gebraten mit Knoblauchbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln	A/G	12,80 €
Calamari gebraten mit getoastetem Weißbrot	A	13,00 €

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch kleine Portionen
Abzug € 1,50

Unsere Empfehlungen

Knoblauchcremesuppe mit Brotchips *A/G/L* 3,50 €

„Steirer“ Cordon Bleu (Geselchtes & Käse)
in Kürbiskernpanier mit Endiviensalat *A/C/G/M* 12,00 €

„Huhn im Nest“
(zart gegrilltes Hühnerfilet auf Gemüseobersnudeln) *L/G/O* 11,80 €

Hausgemachte Gemüselaiabchen
mit Knoblauchdip *A/C/G/O/L* 7,80 €

Gemüseobersnudeln
mit frischem Parmesan *A/G/L* 8,50 €

"Sportlersalat" (Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais),
darüber gegrillte Putenstreifen und Champignons *M* 8,50 €

Rotweine aus der 0.75l Flasche °

1/8 Zweigelt (Weingut Bauer) 3,40 €

1/8 „Big John“ Cuveé Reserve (Weingut Scheiblhofer) 4,80 €

1/8 Cabernet Sauvignon (Weingut Bauer) 3,60 €

Weißweine aus der 0.75l Flasche °

1/8 Weißburgunder (Weingut Bauer) 3,40 €

1/8 Gelber Muskateller (Weingut Sabathihof) 3,40 €

1/8 Sauvignon Blanc (Weingut Bauer) 3,40 €