

# Tageskarte



**durchgehend warme Küche**  
von 11.30 bis 20.30 Uhr

---

**Unsere Weinempfehlung**      0,1 l - 4,90 € / 0,2 l - 8,70 €

**„Messwein“ Grüner Veltliner - Kabinett**  
Erz. Abf.: Karl Daschl, Gobelsburg  
trocken, helles Grün, erfrischend zartes Bukett  
mit zartem Säurespiel im Abgang

---

## Erfrischendes:

	€
<b>Benis Spritz</b> – Lillet mit Wildberry und Früchten	8,90
<b>Herz-Kirschsaf</b> t mit Eiswürfel, Zitrone und frischer Minze	5,90
<b>Hendrick's Gin Tonic</b> – Gin mit Elderflower Tonic, Salatgurke und Zitrone	13,90
Original „ <b>Echt Kroatzbeere</b> “ – Raritätenlikör aus handgepflückten Waldbrombeeren	6,90

## Suppen:

<b>Gemüsesuppe</b>	6,90
<b>Grießnockerlsuppe</b>	6,90
<b>Pfannkuchensuppe</b>	6,90
„Kleine“ oder „Große“ <b>Fischsuppe</b> „Inselwirt“ mit Knoblauchbaguette	13,90/18,90

## Vegetarisch:

<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Avocado-Dressing	5,90
<b>Bunter Salatteller</b> mit frischen Früchten, Mozzarella und Baguette	12,90
<b>Linguine-Nudeln</b> mit Pilzen in Riesling-Kräutersoße	11,90
<b>Spinat-Lasagne</b> mit Sc. Bechamel und Käse überbacken	13,90
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> mit Käsefüllung und Salatbukett	13,90

## Kindergerichte:

2 Stück <b>Reiberdatschi</b> mit Apfelmus	5,90
<b>Gitter-Pommes</b> mit Ketchup oder Majonnaise	4,90
<b>Butternudeln</b> mit Tomatensoße	4,90
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> vom Schwein, mit Kartoffelsalat und Tomatenketchup	8,90

Familie Krämmer und alle Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50 € zu berechnen!

# Tageskarte



<u>Fischgerichte:</u>	€
Geräucherter <b>Lachs</b> mit Reiberdatschi, Crème fraîche und Salatbukett	17,90
Gebeizte <b>Renkenfilets „Matjes Art“</b> mit Apfel, Zwiebel, Sauerrahm und Dill auf Reiberdatschi	18,90
Gebratenes <b>Saiblingsfilet</b> auf Salat, mit Remouladensoße und Baguette	19,90
<b>Saibling</b> - gebraten, mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln - aus dem Wurzelsud, mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	23,90
<b>Fischpflanzl</b> vom Hecht, Zander und Lachs mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	17,90
<b>Zanderfilet</b> gebraten, mit Schnittlauchbutter, Basmati-Reis und frischem Marktgemüse	28,90
 <u>Fleischgerichte</u>	
2 Stück <b>Fleischpflanzl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat	11,90
<b>Blut- und Leberwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90
Geschnetzeltes <b>Hühnerbrüsterl</b> mit Früchten in Curryrahmsoße, dazu Basmatireis	17,90
<b>Schweinsbraten</b> mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,90
Wiener Schnitzel vom Schwein, mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	15,90
Ungarisches <b>Rindsgulasch</b> mit Spirelli-Nudeln	15,90
<b>Tellerfleisch</b> mit Meerrettichsoße, Gemüsebukett und Petersilienkartoffeln	14,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Bullenlende mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat	21,90
 <u>Desserts:</u>	
<b>Affogato</b> - Espresso mit Vanille-Eis	5,90
<b>Zitronen-Sorbet</b> mit Cremant dâlsace	6,90
<b>Lauwarmer Bratapfellikör</b>	4,90
<b>Mousse au Chocolat</b> im Glas, mit Früchten und Schlagrahm	7,90
<b>„Haumdaucha“</b> - hausgemachter Eierlikör mit Espresso und Schlagrahm	8,90
<b>Apfelstrudl</b> mit Vanillesoße	8,50
<b>Apfelstrudl</b> mit Vanille-Eis und Schlagrahm	8,90
<b>Gemischtes Eis</b> ( Erdbeer-Schoko-Vanille )	5,40
<b>Coup Danmark</b> – Vanille-Eis mit Schokosoße und Schlagrahm	7,90

Bezahlung in Bar, EC (ab 20,- €) oder in BITCOIN möglich!

Im Winter von Donnerstag bis Sonntag geöffnet