

Genuss im Raxblick



RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT	€	9,50
geröstete Eierschwammerl Speckkrusteln Croutons		
BACKHENDLSTREIFEN	€	10,50
Erdäpfelsalat Vogerlsalat Käferbohnen Kernöl		
RÄUCHERLACHS	€	11,50
Rahmgurke Dill-Senfsauce Toastbrot Butter		
GEBÄCK PRO STÜCK	€	1,50


Suppen

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON mit Wurzelgemüse	€	4,20
mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten		
TAGESCREMESUPPE TAGESSUPPE	€	3,50
mit Croutons		

Für den kleinen Hunger

SCHINKEN-KÄSE TOAST mit Ketchup	€	5,50
SACHERWÜRSTEL mit Senf, Kren & Semmel	€	6,50
PORTION PREISELBEEREN	€	1,00
PORTION KETCHUP, MAYONNAISE, SENF, KREN	€	0,50

Hauptspeisen

KALBSBUTTERSCHNITZEL	€	15,50
Erdäpfelpüree junge Erbsen Röstzwiebel		
GEKOCHTER TAFELSPITZ	€	14,50
Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauchsauce Apfelkren		
ZWIEBELROSTBRATEN	€	18,50
Speckfisolen Bandnudeln Gurkerlfächer		
GEBRATENES SAIBLINGSFILET	€	19,50
Kräuter-Risotto Eierschwammerl Schmorparadeiser		
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	€	13,50
Petersilerdäpfel Preiselbeeren		
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL	€	13,50
Ei Petersilerdäpfeln		
EIERSCHWAMMERLSAUCE	€	16,50
Serviettenknödel		
GEGRILLTE POLENTA 	€	10,50
auf Ratatouille		
BLATTSALAT	€	3,50
ERDÄPFELSALAT, RAHMGURKENSALAT, PARADEISSALAT	€	3,90
GEMISCHTER SALAT	€	4,20

Desserts

TOPFENKNÖDEL	€	7,50
Butterbrösel Erdbeeren frisch zubereitet ca. 20 min		
GEZOGENER APFELSTRUDEL	€	6,50
mit Vanillesauce		
BLECHKUCHEN	€	3,50
Früchte der Saison Schlagobers		
KAISERSCHMARR'N	€	9,50
mit Apfelmus		
HAUSGEMACHTE TORTEN AUS DER VITRINE		