

Genuss im Raxblick



RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT

Ziegenkäse | mariniertes Kürbis | Kürbiskerne

BACKHENDLSTREIFEN

Erdäpfelsalat | Vogerlsalat | Käferbohnen | Kernöl

RÄUCHERLACHS

Rahmgurke | Dill-Senfsauce | Toastbrot | Butter

GEBÄCK PRO STÜCK

Suppen

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON mit Wurzelgemüse

mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten

TAGESCREMESUPPE | TAGESSUPPE

mit Croutons

Für den kleinen Hunger

SCHINKEN-KÄSE TOAST mit Ketchup

SACHERWÜRSTEL mit Senf, Kren & Semmel

PORTION PREISELBEEREN

PORTION KETCHUP, MAYONNAISE, SENF, KREN

Hauptspeisen

KALBSRAHMGULASCH

Spätzle | Zitronensauerrahm

GEKOCHTER TAFELSPITZ

Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren

ZWIEBELROSTBRATEN

Speckfisolen | Braterdäpfel | Gurkerlfächer

GEBRATENES ZANDERFILET

Speck | Salbei | Kürbispüree | Zucchini

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Vegetarische Hauptspeisen

KÜRBISTASCHERL

Braune Butter | Rucola | Grana Padano

SCHWAMMERLSAUCE

Serviettenknödel



BLATTSALAT

ERDÄPFELSALAT, RAHMGURKENSALAT, PARADEISSALAT

GEMISCHTER SALAT

Desserts

BROTPUDDING

Zimtsauce | Traubenragout

GEZOGENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

BLECHKUCHEN

Früchte der Saison | Schlagobers

KAISERSCHMARR'N

mit Zwetschkenröster

HAUSGEMACHTE TORTEN AUS DER VITRINE

Welcome to our *Raxblick* RESTAURANT

DAILY

from 12⁰⁰ to 9⁰⁰ PM

Starters

MIXED GREEN SALAD

goat cheese | marinated pumpkin | pumpkin seeds

FRIED CHICKEN STRIPS

potato salad | lamb's lettuce | beetle beans | pumpkin seed oil

SMOKED SALMON

cucumber in sour cream | dill-mustard sauce | toast | butter

PIECE OF BREAD

Soups

BEEF BROTH root vegetables

with liver dumplings, semolina dumplings *or*
Frittaten (sliced pancake)

CREAM SOUP OF THE DAY

Snacks

TOASTED BREAD WITH HAM & CHEESE with Ketchup

„**SACHER**“-**SAUSAGE** with mustard, horseradish & bread

PORTION OF CRANBERRY JAM

PORT. OF KETCHUP, MAYONNAISE, MUSTARD, HORSERADISH

Main Courses

VEAL GOULASH

spaetzle | lemon | sour cream

BOILED BEEF

cream spinach | roast potatoes | apple & horseradish

RIB EYE WITH ONIONSAUCE

french beans with bacon | fried potatoes | pickles

FRIED PIKEPERCH FILLET

bacon | sage | mashed pumpkin | courgette

VIENNESE PORK SCHNITZEL

potatoes with parsley | cranberry jam

CHANTERELLE SAUCE

with dumplings



STUFFED RAVIOLI WITH PUMPKIN

melted brown butter | rucola | grana padano

MIXED GREEN SALAD

POTATOE SALAD, CUCUMBER SOUR CREAM SALAD,

TOMATOE SALAD

MIXED SALAD

Desserts

BREAD AND BUTTER PUDDING

sauce of cinnamon | bunches of grapes - salad

APPLE STRUDEL

vanilla sauce

SHEET CAKE

seasonal fruit | whipped cream

KAISERSCHMARREN

braised plums

HOMEMADE CAKES FROM THE DISPLAY CASE