

Genuss im Raxblick



RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰

Vorspeisen

SPARGELSALAT	€	9,50
bunter Blattsalat Radieschen Paradeiser		
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	€	4,00
mit Croutons		

Für den kleinen Hunger

SCHINKEN- ODER KÄSEBROT mit Garnitur	€	3,90
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

GEKOCHTER TAFELSPITZ	€	14,50
Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren		
ZWIEBELROSTBRATEN	€	18,50
Speckfisolen Braterdäpfel Gurkerl		
GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZEL	€	15,50
Selleriepüree grüner Spargel Frühlingskarotten		
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET	€	19,50
Krustentiersauce Spinatnudeln Kohlrabi		
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	€	13,50
Petersilerdäpfel Preiselbeeren		
SOLO SPARGEL	€	16,50
Sauce Hollandaise Petersilerdäpfel		
MIT BEINSCHINKEN	€	18,50
SPARGEL-RISOTTO	€	11,50
mit geschmorten Kirschparadeiser und Rucola 		
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	€	3,90
Früchte der Saison Schlagobers		
KAISERSCHMARR'N	€	9,50
mit Apfelmus		
HAUSGEMACHTE TORTEN AUS DER VITRINE		