

Genuss im Raxblick




RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰

Vorspeisen

HERBSTLICHER SALAT geschmorter Kürbis rote Rüben Walnüsse 	€	9,50
BACKHENDLSTREIFEN Erdäpfelsalat Vogerlsalat Käferbohnen Kernöl	€	10,50
RÄUCHERLACHS Rahmgurke Dill-Senfsauce Toastbrot Butter	€	11,50
GEBÄCK PRO STÜCK	€	1,50


Suppen

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON mit Wurzelgemüse mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	€	4,20
TAGESCREMESUPPE TAGESSUPPE mit Croutons	€	4,00


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	€	1,50
PORTION KETCHUP, MAYONNAISE, SENF, KREN	€	1,00

Hauptspeisen

GEKOCHTER TAFELSPITZ Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren	€	16,50
ZWIEBELROSTBRATEN Speckfisolen Braterdäpfel Gurkerl	€	19,50
GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZEL Kürbispüree Mangold Grammeln	€	17,50
GEBRATENES ZANDERFILET Krustentiersauce Belugalinsen Kohlsprossen	€	18,50
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€	14,50
GEBACKENER KÜRBIS Sauce Tartare Petersilienerdäpfel	€	12,50
SCHWAMMERL-RISOTTO  mit Blattsalat	€	13,50
BLATTSALAT	€	3,50
ERDÄPFELSALAT, RAHMGURKENSALAT, PARADEISSALAT	€	3,90
GEMISCHTER SALAT	€	4,20

Desserts

SCHOKOLADENSOUFFLÉ Sauerkirschen Schokoladensauce frisch zubereitet ca. 20 min	€	8,50
GEZOGENER APFELSTRUDEL  mit Vanillesauce	€	6,50
BLECHKUCHEN Früchte der Saison Schlagobers	€	3,90
KAISERSCHMARR'N mit Zwetschkenröster	€	9,50
HAUSGEMACHTE TORTEN AUS DER VITRINE		