

# Genuss im Restaurant

## TÄGLICH

in der Zeit von 12<sup>00</sup> – 21<sup>00</sup> Uhr

## Vorspeisen | Starters

<b>Bunter Blattsalat</b>	€	10,50
Schafkäse   Paprika   Oliven   roter Zwiebel   Gurken <i>colorful leaf salad</i> feta cheese   bell pepper   olives   red onion   cucumber		
<b>Backhendlstreifen</b>	€	12,50
Erdäpfelsalat   Vogerlsalat   Käferbohnen   Kernöl <i>fried chicken strips</i> potato salad   lamb´s lettuce   scarlet runner   pumpkin seed oil		
<b>Beef Tatar</b>	€	16,50
mit Trüffel-Mayonnaise   Butter   Toast <i>beef tatar</i> truffle mayonnaise   butter   toast		
Gebäck pro Stück	€	1,50
<i>pastries per piece</i>		

## Suppen | Soups

<b>Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse</b>	€	4,20
mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <i>beef broth with root vegetables</i> with liver dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes		
<b>Spargelcremesuppe</b>	€	4,50
mit Croutons <i>Asparagus cream soup</i> with croutons		
<b>Tagessuppe</b>	€	4,00
<i>soup of the day</i>		

## Hauptspeisen | Main Courses

<b>Geschmorter Kalbstafelspitz</b>	€	17,50
Sellerie-Püree   grüner Spargel <i>Braised veal top round</i> celery purée   green asparagus		
<b>Zwiebelrostbraten</b>	€	19,50
Speckfisolen   Braterdäpfel   Gurkerl <i>roasted beef in onion sauce</i> bacon beans   roasted potatoes   pickles		
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	€	18,50
Polenta   getrüffelter Rahmkohl   braune Butter <i>pan-fried pike-perch fillet</i> polenta   truffle creamed cabbage   beurre noisette		
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	€	15,50
Petersilerdäpfel   Preiselbeeren <i>viennese schnitzel from pork</i> parsley potatoes   cranberry jam		
<b>Maishendlbrust gebacken oder natur</b>	€	16,50
Butterreis   Preiselbeeren <i>corn-fed chicken breast, breaded or plain</i> buttered rice   cranberry jam		
<b>„Knappenburger“</b>	€	16,50
Patty vom Rind   Eisbergsalat   Tomate   Gurkerl   Zwiebel Speck   Steakhouse Pommes   BBQ- & Knoblauch-Dip optional mit oder ohne Käse		
<b>„Knappenburger“</b>		
beef patty   iceberg lettuce   tomato   pickles   onion bacon   steakhouse fries   BBQ & garlic dip optionally with or without cheese		
<b>Spargel-Risotto</b>	€	16,50
mit geschmorten Kirschlorbeer   Blattspinat  <i>asparagus risotto</i> with braised cherry tomatoes   leaf spinach		
<b>Solo Spargel</b>	€	18,50
Sauce Hollandaise   Petersilerdäpfeln <i>solo asparagus</i> hollandaise sauce   parsley potatoes		

# Genuss im Restaurant

## TÄGLICH

in der Zeit von 12<sup>00</sup> – 21<sup>00</sup> Uhr

## Für den kleinen Hunger | Snacks

<b>Schinken- oder Käsebrot</b> mit Garnitur <i>dark bread topped with ham or cheese</i>	€	3,90
<b>Schinken-Käse Toast / Käsetoast</b> mit Ketchup <i>toast with ham &amp; cheese</i> with ketchup	€	5,50
<b>Sacherwürstel</b> mit Senf, Kren & Semmel <i>„Sacher“ sausages</i> with mustard, horseradich & bread	€	7,50

## Pinsen

<b>Pinsa Margarita</b> mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum <i>with tomatoe sauce, mozzarella &amp; basil</i>	€	9,80
<b>Pinsa Funghi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Rucola <i>with tomatoe sauce, mozzarella, mushrooms &amp; rucola</i>	€	10,50
<b>Pinsa Tonno</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel & Oliven <i>with tomatoe sauce, mozzarella, tuna, onion &amp; olives</i>	€	12,50
<b>Pinsa Salami Picante</b> mit Tomatensauce, Mozzarella & scharfe Salami <i>with tomatoe sauce, mozzarella &amp; spicy salami</i>	€	12,50
<b>Pinsa Prosciutto Cotto</b> mit Tomatensauce, Mozzarella & Beinschinken <i>with tomatoe sauce, mozzarella &amp; smoked ham</i>	€	12,90
<b>Pinsa der Woche</b> nach mündlicher Auskunft <i>pinsa of the week</i>	€	12,50

## Salate | Salads

Blattsalat <i>leaf lettuce salad</i>	€	3,50
Erdäpfelsalat, Rahmgurkensalat, Paradeissalat <i>potato salad, creamy cucumber salad, tomato salad</i>	€	3,90
Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	€	4,20
Portion Preiselbeeren <i>portion cranberry jam</i>	€	1,50
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren <i>portion ketchup, mayonnaise, mustard, horseradish</i>	€	1,00

## Desserts

<b>Topfenknödel</b> Butterbröseln   Erdbeeren   Zitronensorbet <i>frisch zubereitet – Dauer ca. 20 Minuten</i>	€	10,50
<b>Curd cheese dumplings</b> butter crumbs   plums   lemon sorbet <i>freshly prepared – ca. 20 minutes</i>		
<b>Gezogener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Vanilleeis <b>applestrudel</b> with vanilla sauce or vanilla ice cream	€	7,50
<b>Blechkuchen</b> Früchte der Saison   Schlagobers <b>sheet cake</b> seasonal fruit   whipped cream	€	3,90
<b>Kaiserschmarr'n</b> mit Apfelmus <b>Kaiserschmarr'n (shredded pancake)</b> with apple puree	€	9,50

