

KÜRBIS - INGVERSÜPPCHEN 5,90

Croutons | Kernöl

ZWIEBELSUPPE 6,20

gratinierter Käsetoast

AUS DEM
SUPPEN-
TOPF

HERZHAFTE RINDSUPPE

mit hausgemachten Frittaten 4,90

mit gebackenem Leberknödel 4,90

mit hausgemachtem Fleischstrudel 4,90

Die Welt gehört dem,
der sie genießt

Giacomo Leopardi

zum Starten

HEIMISCHE FORELLE 25,40

im Ganzen gebraten
Petersilkartoffeln | Salat

GRILLTELLER 24,40

Hendl • Rind • Schwein
zweierlei Dips | Kräuterbutter
Würstl | Pommes | Salat

CLUB STEAK 32,90

gegrilltes Rumpsteak
gebackene Zwiebelringe | Barbeque Dip
Pommes | Speckbohnen

DER CHEF
EMPFIEHLT

Weintipp *rot* glaserweise

Merlot

Weingut Aumann, Thermenregion NÖ 1/8l 4,90

Zweigelt

Weingut Umathum, Neusiedlersee 1/8l 4,90

Mahlzeit

CEASAR'S SALAT „CHEF ART“

Variation von grünem Salat

Cesar's Dressing

wahlweise mit:

- Parmesan und Ei 13,90
- gegrillter Hühnerbrust und Parmesan +5,50
- Black Tiger Garnelen und Parmesan +7,50

WOS
GSUND'S

HÜHNERFILETSPITZEN

in Kürbiskernpanade

gemischter Salatteller

Kernöl | Kürbiskerne 19,80

hausgemachtes

KNOBLAUCHSTANGERL

1,90

Als Beilage

Portion
Gemischter Salat
4,90

Portion
Grüner Salat
4,20

Genießen

WIENER SCHNITZEL 22,40

Pommes | Salat

CORDON BLEU 23,90

Petersilkartoffeln | Salat

HENDLSCHNITZEL 23,40

gegrillt | gemischte Schwammerlsauce

Spätzle | Salat

AUS DEM
HÜHNER-
STALL

WIENER SCHNITZEL 22,40

Pommes | Salat

VOM
STROH-
SCHWEIN

CORDON BLEU 23,90

Petersilkartoffeln | Salat

ECHOPFANDL 25,90

rosa gegrillte Schweinemedallions
gemischte Schwammerlsauce

Spätzle | Salat

regional

OHNE
FLEISCH

GOSAUER KASSPATZ 'N 16,70

im Pfandl serviert
Röstzwiebeln | Salat

SPINAT - KARTOFFELLASAGNE 14,70

mit Käse überbacken
Knoblauch-Dip

GEMÜSE - KÄSE - LAIBCHEN 14,90

hausgemacht
Tomatensauce | Petersilkkartoffeln

Weintipp *weiss* glaserlweise

Grüner Veltliner

Weingut Stadt Krems, Kremstal 1/8l 4,50

Riesling

Weingut Bründlmayer, Kamptal 1/8l 4,90

an Guat'n

WARMER APFELSTRUDEL 4,40

mit Schlag 5,20
mit Vanillesauce 6,40

GERMKNÖDEL

mit Butter und Mohn 6,20
mit Vanillesauce und Mohn 7,20

1 STÜCK BUCHTEL 4,60

gefüllt mit Waldheidelbeermarmelade
mit Vanillesauce 6,80

SÜSSE GRIESSKNÖDERL 8,60

Zuckerbrösel | Zwetschken – Zirben Röster

SCHWARZBEERNOCKEN 8,60

Joghurt - Waldfruchteis
Schlag

FIA

DIE SÜSSEN

a guats Ende

Liebe Gäste

Wir freuen uns darüber,
sowohl unsere vielen Stammgäste,
als auch immer wieder
neue Gäste zu bewirten -
lassen Sie Ihre Seele baumeln
und verbringen Sie
unvergessliche Stunden im schönen
Gosautal
in diesem Sinne:

Genießen.
Sich Zeit lassen.
Die Welt vergessen.
Glücklich sein.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern