

A hoasse Supp´n

... mit hausgemachten Frittaten	4
... mit gebackenem Leberknödel	4
Mühlviertler Rahmsuppe mit Schwarzbrotwürferl	5

Schweinsbraten aus dem Holzofen

mit Semmelknödel, Landlerdapfel
und warmem Speckkrautsalat 14

„**Schlagertascherl**“ Erdäpfelteig mit
Spinat-Topfen-Bärlauchfülle, geröstetem
Zwiebel und gemischtem Salat 12

3 Stück Hascheeknödel
mit Natursaft & warmem Speckkrautsalat 11

Wiener Schnitzel

vom Mühlviertler Schwein, dazu gibt´s
Reis, Eferdinger Landl Erdapfel
und gemischten Salat 16

KinderWienerSchnitzel vom Schwein
mit Reis und Eferdinger Landlerdapfel 9

Gekochtes Rindfleisch
vom Pesenbachtaler Weideochsen
mit Rösterdäpfeln und Semmelkren 15

Neu: Bio Putenfleisch vom Biohof
Kreuzeder aus St. Martin!!!
Salat Pute 15

Bunte gemischte Salatschüssel
mit Bio Putenbruststreifen

Portion Pommes frites	4
Portion Krautsalat	4
Gemischter Salat	5

Weinempfehlung:

Muskateller Frizzante

vom WG Ott, Wagram
1/8 1 3,70

A herzhaftes Jause

Schlagerbrettljause 12

Kalter Schweinsbraten,
Geselchtes, Käse,
Fleischlaberl, Kren,
Essiggurkerl und ein Brot

Erdäpfelkäsebrot
mit Butter 5

Bratlfettbrot 3,5
mit oder ohne Zwiebel

Kernölkas
Hausgemachter Kräuter-
frischkäse mit steirischem
Kürbiskernöl und
Kürbiskernen, Brot 10

Fleischbrot 7
vom kalten Schweinsbraten
mit Kren und Gurkerl

Saures Allerlei 10
Rindfleisch vom
Pesenbachtaler Weideochs,
Knacker und hausgemachte
Schweinshaxerlsulz
mit Zwiebel in Essig&Öl

Was Siass hint´n nache

Bauernkrapfen	3
...mit hausgemachter Marmelade	3,5
Mürbes Apfelschlangerl	3,5
Ribiselkuchen	3,5
Waffel mit Bauernhofeis und frischen Eferdinger Erdbeeren	8
Omas Walnusstorte	4
Eispalatschinke mit Bauernhof- Vanilleeis, Schlag, Schokosauce	8