



Wenzel Scholz, Aquarell von Franz Gaul 1866

Speisekarte:

Suppentrio (Rindssuppe mit dreierlei Einlagen)	3,90
Rindssuppe mit Fritatten, Backerbsen oder Leberknödel	2,70
Cremesuppe (siehe Tageskarte)	2,90
Rindsgulasch klein / groß	4,20 / 5,90
Steirischer Backhendelsalat	7,50
Gebratene Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing	8,50
Großer gemischter Salatteller	5,90
Gebackener Käse mit Sauce Tartar, Preiselbeeren	7,50
Fiakergulasch (Rindsgulasch mit Knödel, Essiggurkerl, Spiegelei und Frankfurter Würstel)	9,50
Cordon bleu gebacken (Pute/Schwein), dazu gemischtem Salat	9,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	13,90
Gebackenes Schnitzel (Schwein / Pute), dazu Erdäpfelsalat	8,50
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren, Erdäpfeln	13,90
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren, Salat	15,50
Gekochter TAFELSPITZ vom ALMO (Almochsen) mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren	13,90
Pariserschnitzel „Nestroy“ (würzig gefülltes Pariserschnitzel mit Salami, Pfefferoni und Käse), dazu Salatteller	10,90

Beilagen

Gemischter Salatteller	3,--
Blattsalat gemischt, Vogerl- oder Häuptelsalat	3,--
Erdäpfel-, Tomaten-, Gurken- oder Krautssalat	2,50
Sauce Tartar, Dipsauce, Preiselbeeren oder Grana	1,50
Reis, Pommes Frites, Semmelknödel Brat- oder Petersilerdäpfeln	2,50
Stück ofenfrische Semmel / Gebäck	0,70 / 1,--
Portion Ketchup / Mayonnaise	0,30 / 1,--

Nachspeisen

Palatschinken mit Marillenmarmelade	4,--
Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers	5,50
Preiselbeerpalatschinken mit Schlagobers	5,--
Mohr im Hemd mit Schlagobers	4,50
Käseteller (5 Sorten Käse mit Butter)	6,90
Eiskaffee (Mocca mit Vanilleeis und Schlagobers)	4,--