

**Pro Person verrechnen wir ein Gedeck!**

*Brot / Salzbutter / Grammeln (A,F,G,M,P)*

**We charge one cover per person!**

*Bread / Salted Butter / Pork Cracklings*

3,20

## **Vorspeisen / Appetizers**

*Marinierter Tafelspitz / Orange / Chicorée (L,M)*

*Marinated Boiled Beef / Orange / Chicory*

10,90

*Beef Tatar (100g) vom Mostviertler Weiderind/Dotter / Toasbrot / Rösti / Trüffelmajo (A,C,G,D)*

*Beef Tartar (100g) / Yolk / Toast / Roesti / Truffle Mayonnaise*

16,90

*Spargelsalat Haselnüsse / Frühlingssalat (H,M,L)*

*Asparagus salad Hazelnuts / Spring Salad*

14,9

## **Suppen / Soups**

*Spargelsuppe Tomate / Basilikum*

*Asparagus Soup Tomato / Basil*

8,5

*Rindsuppe mit Wurzelgemüse(L)*

*Beef broth with vegetables*

4,5

*Leberknödelsuppe mit Wurzelgemüse(A,C,L)*

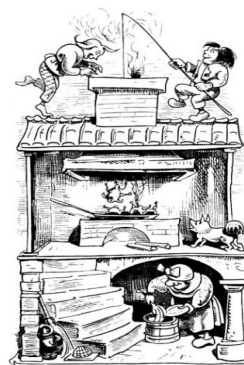
*Liver dumpling soup with vegetables*

7,5

*Frittatensuppe mit Wurzelgemüse(G,L,C)*

*Pancake stripes soup with vegetables*

6,5



---

## **Streich 2: Das war's mit dem Braten**

Die traurige Witwe denkt sich: Na, dann will ich meine geliebten Hühner wenigstens schön braten und essen. Als sie auf dem Herd brutzeln, läuft sie kurz in den Keller, um Sauerkraut zu holen. Währenddessen angeln sich die Jungs das Fleisch durch den Schornstein und schlagen sich mit der Beute ins Gebüsch. Die Witwe denkt, ihr Hund sei der Übeltäter und geht mit dem Kochlöffel auf ihn los.

## **Saisonelle Hauptspeisen / Seasonal Main Courses**

**Spitzpaprika** / Bulgur (vorgekochter Weizen) / Tomatensauce / Feta Käse / Petersilienerdäpfel (A,G)

**Stuffed Peppers** / Bulgur / Tomato Sauce / Feta Cheese / Parsley Potatoes 14,9

**Paprikahuhn** / Spätzle (A,C,G)

**Paprika Chicken** / spaetzle 15,90

**Spargel aus dem Marchfeld** / Sauce Hollondaise / Petersilienerdäpfel(G,C,O)

**Asparagus** / sauce hollandaise / parsley potatoes 24,90

**Fangfrischer Zander vom Grill** / Solo Spargel / Sauce Hollandaise / Petersilienerdäpfel (C,G,O)

**Fresh grilled Pike-Perch** / asparagus / sauce hollandaise / parsley potatoes 30,90

**Spargelrisotto** / Blattsalat (G/O/L)

**Asparagus Risotto** / green salat 16,90

**Gegrillte Beiridschnitte** / Solo Spargel / Sauce Hollandaise / Braterdäpfel (C,G,O)

**Grilled Sirloin** / asparagus / sauce hollandaise / parsley potatoes 30,90



### **Streich 3: Meister Böck unfreiwilliges Bad**

Die Opfer der beiden sind unschuldige, harmlose Bürger. Wie Schneider Böck. Er ist beliebt im ganzen Dorf, flickt jedem die Kleider und ist stets freundlich. Max und Moritz piesacken ihn trotzdem. Sie sägen am Steg, der vor Böcks Haus über einen Bach führt, locken den Schneider aus dem Haus. Der Steg bricht, Böck fällt in den Bach und wird schließlich von zwei Gänsen vor dem Ertrinken gerettet.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide/B Krebstiere/C Eier/D Fisch/E Erdnuss/F Soja/G Milch Laktose/  
H Schalenfrüchte/L Sellerie/M Senf/N Sesam/O Sulfite/P Lupinen/R Weichtiere

## **Hauptspeisen / Main courses**

**Originales Wiener Schnitzel vom Kalb / Blattsalat (A,C,L,M)**

**Original „Wiener Schnitzel“ from Veal / Green Salat** 24,90

**Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein / Erdäpfelsalat (A,C,L,M)**

**Pork Schnitzel / Potato Salad** 16,90

**Schweinsbratem vom Strohschwein / Karamelisiertes Weißkraut / Semmelknödel (A,C,G,M)**

**Roast Pork / Caramelized Cabbage / Bread Dumpling** 17,90

**Zwiebelsrostbraten vom Salzburger Alpenrind / Röstwiebel / Braterdäpfel (A,L,O)**

**Grilled Sirloin / Fried Onions / Roast Potatoes** 25,90

**Tafelspitz vom Salzburger Alpenrind / Apfelkren / Schnittlauchsauce / Spinat(A,C,L,G,O)**

**Boiled Beef / Apple Horseradish / Chive Sauce / Spinach** 20,90 / 23,90

**Käsespätzle / Röstwiebel / Blattsalat (A,C,G)**

**Cheese Spaetzle / Green Salat / Fried Onion** 13,90

**Rind's Gulasch / Semmelknödel (A,G,C)**

**Beef Goulash / Bread Dumplings** 13,9/17,9



h0035785

### **Streich 4: Bei Lehrer Lämpel knallt's**

Die beiden präparieren die Meerschaumpfeife von Lehrer Lämpel mit Schießpulver. Der will nur seinen wohlverdienten Feierabend genießen, steckt sich die Pfeife an und dann: "Rums! Da geht die Pfeife los, mit Getöse schrecklich groß." Die komplette Stube fliegt in die Luft, aber der Lehrer überlebt, mit schwarzem Gesicht und verkohltem Haarschopf. Heute würde man das "versuchten Totschlag" nennen.

**Marillenpalatschinke(n) / Apricot Pancake(A, C, G, O)**

1 Stk 4,90 / 2 Stk 6,90

**Apfelstrudel**

Vanilliesauce (A, C, G, E, H, O)

**Apple Strudel** Vanilla Sauce

8,90

**Karamellisierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren**

Zwetschkenröster (A, C, G)

**Caramelized “tipsy Kaiserschmarrn“** Plum Ragout

9,90

**Liebe zum Löffeln**

Brownie / Himbeere / Erdnuss / Vanille (A, C, E, G, O)

**Love to spoon** Brownie / Raspberry / Peanut / Vanilla

9,50

**Kaffee Illy**

Kl. Espresso 3,50

Gr. Espresso 5,00

Melange 4,30

Cappuccino 5,20

Espresso Macchiato 3,80

Cafe Latte 4,40

**Bio Hornig Tee / Bio Hornig Tea**

Schwarztee / Blacktea 4,80

Grüntee / Greentea 4,80

Rotbusch Vanille 4,80

Früchtetee / Fruittea 4,80

Kräutertee / Herbtea 4,80



**Streich 5: Keine Käfer für Onkel Fritz**

Max und Moritz möchten dem bequemen und verwöhnten Onkel Fritz zeigen, wie sich "unbequem" anfühlen kann. Sie sammeln eine ganze Tüte voller Maikäfer, die sie heimlich in seinem Bett aussetzen. Die krabbeln des Nachts auf Onkel Fritz herum, worauf er sie alle tot trampelt. Ein vergleichsweise harmloser Scherz - bis heute stehen die bis zu drei Zentimeter langen Brummer nicht unter Naturschutz.

## ***Klassisches 3 Gänge Wiener Menü / Classic 3-course Viennese Menu***

### ***Rindsuppe***

*Frittaten oder Leberknödel*

***Beef soup with Pancake strips or Liver Dumpling***

### ***Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein***

*Erdäpfelsalat*

***Pork „Schnitzel“ with Potato Salad***

### ***Marillenpalatschinke***

*Apricot pancake*

23,50

---

### ***Marinierter Tafelspitz***

*Orange / Chicorée*

***Marinated „Tafelspitz“ with Orange / Chicory***

### ***Schweinsbraten vom Mostviertler Strohschwein***

*Karamellisiertes Weißkraut / Semmelknödel*

***Roast pork Caramelized Cabbage / Dumpling***

### ***Karamellisierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren***

*Zwetschkenröster*

***Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with Plum Ragout***

25,50

## Saisonelle Menüs für Gruppen ab 10 Personen

### Menüs 1

*Rindsuppe Frittaten*  
*Beef soup with Pancake stripes*

*Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein Erdäpfelsalat*  
*Pork „Schnitzel“ with Potato Salad*

*Marillenpalatschinke*  
*Apricot pancake*

25

---

### Menü 2

*Marinierter Tafelspitz Orange / Chicorée*  
*Marinated „Tafelspitz“ with Orange / Chicory*

*Schweinsbraten vom Mostviertler Strohschwein Karamellisiertes Weißkraut / Semmelknödel*  
*Roast pork Caramelized Cabbage / Dumpling*

*Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster*  
*Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with Plum Ragout*

27

---

### Menü 3

*Spargelsalat Haselnüsse / Frühlingssalat*  
*Asparagus salad Hazelnuts / Spring Salad*

*Wiener Schnitzel vom Kalb Blattsalat*  
*Original „Wiener Schnitzel“ from veal with green salad*

*Apfelstrudel Vanilliesauce*  
*Apple Strudel Vanilla Sauce*

40

---

### Menü 3

*Marinierter Tafelspitz / Orange / Chicorée*  
*Marinated Boiled Beef / Orange / Chicory*

*Zwiebelsrostbraten vom Salzburger Alpenrind / Röstwiebel / Braterdäpfel*  
*Grilled Sirloin / Fried Onions / Roast Potatoes*

*Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster*  
*Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with Plum Ragout*

**Menü 5 Vegetarisch**

*Spargelsuppe Tomate / Basilikum*  
*Asparagus Soup Tomato / Basil*

*Spargelrisotto / Blattsalat*  
*Asparagus Risotto / green salad*

*Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster*  
*Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with Plum Ragout*

30

**Menü 6**

*Spargelsuppe Tomate / Basilikum*  
*Asparagus Soup Tomato / Basil*

*Fangfrischer Zander vom Grill / Solo Spargel / Sauce Hollandaise / Petersilienerdäpfel*  
*Fresh grilled Pike-Perch / asparagus / sauce hollandaise / parsley potatoes*

*Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster*  
*Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ with Plum Ragout*

45

***Gedeck ist Inklusiv bei allen Menüs***  
***Brot / Salzbutter / Gammeln***

***Bread / Salted Butter / Pork Cracklings***

Aus dieser Auswahl von Gerichten können Sie sich auch ihr Lieblingsmenü selber zusammenstellen

Haben sie eine Lebensmittel Unverträglichkeit dann lassen Sie uns das im Voraus wissen

Bei Menübestellung 2 Tage vor her die genaue Personenanzahl bekannt geben an sonst die Reservierte Anzahl der Personen verrechnet wird.

**Getränkepauschale:**

0,1l Aperitif, 0,3l Bier, oder 1/8l Wein, 0,33l Mineral, Kaffee

€ 18