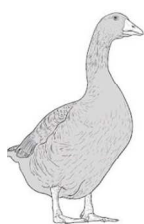


GASTHAUS ZU DEN LINDEN



SA und SO braten wir GANSL´N auf Vorbestellung!!!
Angerichtet wird unser Gansl mit Erdäpfel- oder
Semmelknödel und Rotkraut oder warmen Krautsalat 19,90€

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,50€
Kürbiscremesuppe	4,50€
Gulaschsuppe	4,50€

Vorspeisen

Wintersalat mit hausgemachtem Sauerkraut, Äpfeln und Nüssen	5,50€
Dreierlei Heringsfilet <Matjes, Dill und Sherry> auf Hausfrauen Art	7,70€
Haugemachtes Gänselebermousse mit Brioche	8,80€

Hauptspeisen

Gespickter Hirschkalbsbraten mit Semmelknödel und Preiselbeeren	18,50€	
Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse, Erdäpfelschmarrn und Apfelkren	15,00€	
Kalbsrahmgulasch mit Nockerl	14,50€	
Schnitzel mit einem gemischten Beilagen Salat		
	vom Schwein	12,50€
	vom Huhn	13,50€
	vom Kalb	17,50€
1/2 Backhenderl, zerlegt in sechs Teile	11,00€	
Kürbis Gulasch mit Petersilerdäpfeln	9,00€	
Zanderfilet natur gebraten mit Petersilerdäpfeln und Knoblauch auf Wunsch	18,50€	
Nur SO:		
Ofenfrischer Schweinsschopfbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	13,50€	

Dessert

Kastanienreis mit Schlagobers	5,00€
Topfenauflauf mit Heidelbeersauce	5,00€
Biskotten oder Mohntorte	3,50€
Malakoffnockerl mit Eierlikör garniert	5,00€

*kleine Änderungen sind vorbehalten

Angeboten an Flaschenweinen:

Jungwein 2021 0,75l	15,00€
(Cuvée aus grünem Veltliner und Rivaner, Weingut Autherith Retzerland)	
Grüner Veltliner DAC (Weingut Ecker Grafenberg) 0,75l	15,00€
Classic Cuvée (Weingut Aumann Tribuswinkel) 0,75l	15,00€
Zweigelt DAC (Weingut Keringer Mönchhof) 0,75l	15,00€

Die Übergabe erfolgt auf der Terrasse über die Küchentür.

Bitte beachten Sie, dass keine Gäste in das Gasthaus dürfen und ein angemessener Abstand zwischen den Personen eingehalten werden soll.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung und bleiben Sie gesund!!