

## SUPPEN

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE VOM TAFELSPITZ

-Mit Rindfleischknochen mehrere Stunden gekocht-  
Wurzelgemüse / Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten 5

### KÜRBISCREMESUPPE

Sautierte Kürbiswürfel / Kernöl 7 

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Parmesancroutons 7

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern 14

### BEEF TATAR

vom Rinderfilet / Brot / Butter 15

## KLASSIKER

### SPEZIALITÄT DES HAUSES

#### LIEBSTÖCKL'S TRADITIONELLER ZWIEBELROSTBRATEN

-Ein zeitloser Klassiker, der seit Generationen begeistert.

Das zart gegrillte Waldviertler Beiried, umschlossen von goldbraunen, knusprigen Zwiebeln, wird mit einem sämigen Bratensaft begleitet-

vom Simmentaler Rind aus dem Waldviertel, butterweiches Beiried / Braterdäpfeln / hausgemachten Röstzwiebeln / Senfgurke 22

### GEBRATENE LAMMKOTELETTS

Braterdäpfeln / Grillgemüse 24

### STEIRISCHES KRENFLEISCH VOM SCHOPF

Wurzelgemüse / Erdäpfeln / viel Kren 18

### OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN **NEUE REZEPTUR**

Hausgemachte Erdäpfelknödel "halb-halb" / warmer Speck-Krautsalat mit rauchigem Speck 18,5

### ZARTES SEEHECHT-FILET GEBRATEN

Mediterranes Grillgemüse / Erdäpfeln / Zitronenbutter 20

### RINDSGULASCH **NEU**

Rindfleisch aus dem Waldviertel, "Martinsberg" / mit hausgemachten Nockerln 18,5

## GEBACKENES



### TRADITIONELLES WIENER BACKHENDERL IM KÖRBCHEN SERVIERT

-Vom Sulmtaler Huhn aus der Steiermark, außen knusprig & innen zart -

Ausgelöst ohne Haut / frische Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren 21,5

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfeln oder Erdäpfelsalat / Preiselbeeren 24

### WIENER SCHNITZEL VOM HÜHNERFILET

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren 18

### WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINSKARREE

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren 18

### KALBSLEBER GEBACKEN

Erdäpfelmayonnaise-Salat 22

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB "PARISER ART" **NEU**

Butterreis / Preiselbeeren 22

## SALATVARIATIONEN

### ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

Blattsalate / Parmesan-Crunchies 16

### STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Kürbiskerne / Erdäpfel-Blattsalat 16

### GEBRATENER HÜHNERSTREIFENSALAT

Blattsalate Parmesan-Crunchies 16

## APERITIV ZUM STARTEN



### APEROL SPRITZ

Aperollikör, Prosecco,  
Soda, Orangenscheibe

6

### HUGO

Holundersirup  
Prosecco, Soda, Minze

6

### CAMPARI SODA/ORANGE

fein-bitterer Camparillikör,  
Orangensaft / Soda, Eis

6

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN



### VEGETARISCHES LIEBLINGSGGERICHT

#### HANDGEMACHTE ERDÄPFELNUDELN MIT HAUSEIGENER STEINPILZ-TRÜFFELFÜLLUNG

-Saftige Pilze treffen auf die subtile Eleganz von Trüffeln, die selbst anspruchsvolle Gaumen beeindruckt wird. Die süßen, saftigen Tomaten verleihen dem Gericht eine frische Note, während der Parmesan mit seiner salzigen Tiefe für die perfekte Balance sorgt-

Mediterranes Gemüse / Cherry-Tomaten / Parmesan / Blattsalat 17

### 2 STK. ERDÄPFELPUFFER

Gemüsebouquet / Kräuter-Dip und Blattsalat 16

### LEICHT GETRÜFFELTE EIERNOCKERLN

Blattsalat 16

### KÄRNTNER KASNUDELN

Parmesan / zerlassene Butter / Blattsalat 17

## BEILAGEN

### GESCHMORTES GEMÜSE

Nach Saison 6

### WARMER SPECK-KRAUTSALAT

Mit rauchigem Speck 4

### ERDÄPFELSALAT

Mit österreichischen Erdäpfeln 4

### GEMISCHTER SALAT

Eine bunte Mischung 4,5

### BLATTSALAT

Grüner Salat 3

### POMMES FRITES

Goldbraun gebacken, geht immer 5

### PETERSILERDÄPFELN / BRATERDÄPFELN

Mit frischer Petersilie / goldbraun gebraten 4

### REIS

Mit Butter verfeinert 4

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

### 2 STK. HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

-Hauchdünn & goldbraun gebacken-

mit feiner Marillenmarmelade 7

### HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN

mit flüssigem Kern, Kugel Eis und Früchte 8.5

## AUS UNSERER TORTENVITRINE

APFELSTRUDEL 6.5

ERDBEER-KARDINALSCHNITTE 6.5

CREMESCHNITTE 6.5

MARONITORTE 6.5

NUSSTORTE 6.5

SCHOKOLADENTORTE 6.5