

# Vorspeisen & Salate

in Butterschmalz gebratene Potthucke  
mit Schnippelschinken, hausgemachter Geflügelleberwurst und Schmand  
6,90 €

ingelegte Rote Bete mit Feldsalat  
und gehobelten Maronen  
12,50€

großer gemischter Salat mit Körnern und Sprossen  
7,90€

**bestellen Sie gerne zur Stulle oder zum Salat dazu:**

100gr. Hähnchenbrust  
3,00€

Riesengarnele pro Stück  
2,50€

100gr. gezupfte Lachsforelle  
3,90€

100gr. gesmoktes pulled pork  
3,50€

100gr. Rinderfiletstreifen  
12,50€

karamellisierter Ziegenkäse pro Stück  
2,20€

100gr. gebratene Pilze  
3,60€

# Suppen

unsere Mulligatawny, angerichtet in der großen Terrine  
mit Hühnchenstücken, Curry, Kokos, Apfel,  
Reis und Erdnüssen  
8,50€

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Kernen und steirischem Kürbiskernöl  
6,90€

Gänsebouillon  
mit Gänseklein und Flädle  
6,90€

# Kleinigkeiten

Frische NEULAND Bratwurst (150gr)  
mit Rotkohl und Kartoffelpüree  
12,90€

Portion Fritten  
3,00€

Ketchup oder Majonaise  
0,60€

Frikadelle mit Baguette und Senf  
3,50€

# Hauptgerichte

1/2 Ente von Bauer Baumhöver aus St. Vit  
sanft confiert und gebacken mit geschmortem Spitzkohl und Serviettenkloß

32,50€

(perfekt auch für 2 Personen zum Teilen)

„Lottis Bolognese“

Rind & Schweinefleisch, Penne, Wurzelgemüse, Parmesan

12,90€

kleine Portion 8,60€

Portion Grünkohl

mit NEULAND Kohlwurst, Kasseler, und geschmortem Schweinebauch

mit Petersilienkartoffeln

18,50€

Omas Rinderroulade (Neuland)

mit Rotkohl & Kartoffelkloß

18,50€

Schnitzel vom Neuland Schweinerücken

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

14,75€

Nudeln des Tages mit gebratenen Pilzen

in Kräuterrahm

14,90€

**unsere Hauptgerichte für zwei Personen (oder für den ganz großen Hunger)  
Rustikal auf einem Holzbrett serviert**

Omas Sonntagsbraten (ca. 400gr.) Schwein & Rind halb und halb  
mit viel Soße, Gemüse der Saison und gebratenen Rosmarinkartoffeln  
32,50€ (16,25€ pro Person)

gebratener Rücken vom NEULAND Jungschwein (ca. 500gr.)  
mit Gemüse der Saison, gebratenen Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachter Kräuterbutter  
29,50€ (14,75€ pro Person)

Filet vom irischen Lachs (ca. 400gr.)  
mit Gemüse der Saison, gebratenen Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachter Kräuterbutter  
31,50€ (15,75€ pro Person)

## **Steak**

U.S. Rinderfilet Greater Omaha Packers  
200g / 40€

U.S. Entrecote Greater Omaha Packers  
300g / 42€

Jacks Creek Wagyu Hüfte Australien  
200g / 32€

zu allen Steak Cuts servieren  
wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat  
und wahlweise Pommes oder Rosmarinkartoffeln

# Desserts & Käse

karamellierter New York Cheesecake  
mit eingelegten Waldbeeren  
6,90€

Bayrische Creme  
mit Fruchtpüree und Gartenminze  
5,50€

saftiger Brownie  
mit Toffee-Eis  
10,50€

Nougat crème brûlée  
mit Rum-Rosineneis und Haselnusskrokant  
8,50€

## Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade  
je Kugel  
1,50€

französische Rohmilchkäse (6 Sorten)  
mit Birnensenf und Früchtebrot  
14,50€

alle Preise inkl. Bedienung & 19% MwSt.  
für Umbestellungen berechnen wir 1,50€ extra

**warme Küche ab 18 Uhr**  
**wir bitten um Ihre Bestellung bis 21 Uhr**

wir weisen darauf hin, dass alle unsere Speisen die ausweispflichtigen Allergene wie  
glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite,  
Lupinen, Weichtiere enthalten können.

Sind Sie von einer Unverträglichkeit betroffen, fragen Sie bitte unseren Service, ob wir auf Ihre Unverträglichkeit eingehen können