



SEHR VEREHRTER GAST,

Gastgeber zu sein und seine Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltages vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Aber wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen, Gastronomie mit Herz zu vermitteln?

Der gastronomische Beruf ist eine Berufung zur Dienstleistung am Gast, der viel Mühe und Aufregung erfordert, jedoch niemals die Gewissheit des Erfolges garantiert.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen, um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesetzte Ziel.

Wir hoffen, dass Sie sich jederzeit bei uns wohl fühlen!

Familie Groß

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

SPEISEKARTE

Unsere Weinempfehlung:

2016'er Lugana Cá Maiol, Italien 0,2 l € 4,10

Suppen:

Pfannkuchensuppe € 3,50
Leberspätzlesuppe € 3,50
Rinderbrühe mit Brätstrudel € 3,50
Maronenschaumsuppe mit Croutons € 3,50

Vorspeisen/Salate

„Fitness Salat“ € 10,50
Blattsalate in Joghurtdressing mit gegrillten, marinierten
Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprikastreifen und Baguette

Hauptgänge:

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat € 9,50
Knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel und Salat € 10,50
Jägerbraten mit Pommes frites und gemischtem Salat € 9,50
Kalbsnierenbraten mit Kartoffelknödel und kleinem Salat € 12,50
Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat € 12,50
Kalbsbraten mit Kartoffelknödel und Salatteller € 12,50
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und gemischtem Salat € 12,50
Portion Kalbshaxe mit Kartoffelknödel und Salatteller € 12,90
Ochsenbraten in Rotweinsosse mit Spätzle und Salatteller € 12,50
Rehbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut € 13,80
Halbe Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 13,50

Bitte beachten Sie, dass Umbestellungen
nur eingeschränkt möglich sind. Wir danken für Ihr Verständnis.

SPEISEKARTE

Fischgericht:

Duett von Lachs und Zander auf Rieslingsoße mit Ratatouillegemüse und Tagliolini € 15,50

Grill- und Pfannengerichte:

Schnitzel „Wiener Art“ € 10,50
mit Pommes frites und Salat

Jägerpfand'l € 11,50

(Schweinelendchen) mit Champignonrahmsoße

Röstzwiebel, Butterspätzle und gemischtem Salatteller

Grillteller „Gasthof Groß“ € 12,50

mit Medaillons von der Rinderlende, Schweinelende,

Putenbrustfilet und Grillwürstl mit Buttergemüse

und Pommes frites

Putensteak vom Grill mit Wedges und Salatteller € 13,50

dazu Kräuterbutter und Sauerrahmdip

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße € 14,50

auf Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Röstkartoffel und

gemischtem Salat

€ 15,50

Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebel, Kartoffelgratin

und Salatteller

€ 15,50

Zwiebelrostbraten

€ 16,50

Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln

auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln

Dessert:

Lauwarmer Apfel-Birnenstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

Apfelkücherl auf Marillensoße mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

Bitte beachten Sie, dass Umbestellungen nur eingeschränkt möglich sind. Wir danken für Ihr Verständnis.

VEGETARISCHE KÜCHE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	€ 7,50
Hausgemachte Auberginen Lasagne Gefüllte Auberginenblätter mit Spinat und Fetakäse auf Tomatensobe und Tagliatelle	€ 8,90

FÜR UNSERE KLEINEN

Pommes mit Ketchup	€ 3,00
Knödel mit Sobe	€ 3,00
Spätzle mit Sobe	€ 3,00
Bandnudeln mit Tomatensobe	€ 3,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (NUR für unsere Kinder)	€ 5,00

BROTZEITEN

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen und Brot (*1/*2/*3)	€ 7,50
Gemischte Schinkenplatte mit Meerrettich, Butter und Hausbrot (*3)	€ 8,50
Brotzeitbrett'l verschiedene Wurstsorten und Käse, Butter und Hausbrot (*1/*2/*3)	€ 8,50
Käsebrett'l verschiedene Käsesorten mit Butter und Hausbrot	€ 9,50
Tatar, garniert mit Butter und Hausbrot	€ 10,50

*1) Phosphat, *2) Glutamat, *3) NPS

WEISSWEINE, offen:

Mosel

Steffen' s Riesling

O.b.A., trocken; Weingut Steffenhof, Trittenheim

(leicht, harmonisch)

0,25 l € 3,90

Steffens Chardonnay

Q.b.A., trocken; Weingut Steffenhof, Trittenheim

0,25 l € 4,20

Österreich/Kamptal

Grüner Veltliner, Thiery Weber

Qualitätswein, trocken; Weingut Thiery Weber, Kremstal

(leicht, spritzig, trocken)

0,25 l € 4,10

Italien

Pinot Grigio, Cabert, DOC

Grave de Friuli; Cavaliere di Bertolo

0,25 l € 4,50

ROSEWEIN, offen:

Südfrankreich

Syrah, rose

Vin de Pays, D'OC; Domaines Luc Pirlet

(mild, trocken, kräftige Farbe)

0,25 l € 4,20

ROTWEINE, offen:

Württemberg

Haberschlechter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A.; Schloßkellerei Affaltrach

(hellrote Farbe, mild, fruchtig)

0,25 l € 4,10

Österreich/Kremstal

Kremser Sandgrube

Zweigelt, trocken

Weingut Thiery-Weber, Krems

(rubinrote Farbe, trocken, harmonisch)

0,25 l € 4,20

Italien/Trentino

Cusumano

Merlot, trocken, Sizilien

0,25 l € 4,50

Spanien

Vina Hermína

Rioja, Tempranillo

0,25 l € 4,90

APERITIF

Prosecco, Villa Sandi	0,1 l	€	4,00
Hauscocktail mit Aperol		€	4,50
Aperol Spritz		€	5,00
Hugo		€	5,00
Weinschorle	0,2 l / 0,4 l	€	2,90/4,30

Wir haben eine große Auswahl an Weinen. Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi ***	0,3 l	€	2,40
Spezi ***	0,5 l	€	3,10
Orangenlimonade ** / Cola***	0,3 l	€	2,40
Coca Cola Light ***	0,3 l	€	2,70
Bitter Lemon °	0,2 l	€	2,20
Zitronenlimonade *	0,5 l	€	2,80
Malzbier	0,5 l	€	2,80
Apfelsaft * / Orangensaft	0,3 l	€	2,40
Traubensaft / Johannisbeersaft*	0,2 l	€	2,20
Multivitamin-saft	0,2 l	€	2,20
Apfelschorle * / Orangenschorle	0,5 l	€	3,20
Trauben-/Johannisbeerschorle	0,5 l	€	3,20
Multivitamin-/Rhabarberschorle	0,5 l	€	3,20
Tafelwasser	0,3 l	€	2,10
Tafelwasser	0,5 l	€	3,00
Adelholzener, Classic / still	0,75 l	€	4,80
Adelholzener, Classic / still	0,25 l	€	2,50

BIERE

Bier vom Faß / Radler	0,5 l	€	3,30
Bier vom Faß / Radler	0,25 l	€	2,30
Hacker-Pschorr, naturtrübes Helles, alkoholfrei	0,5 l	€	3,30
Dunkles Bier	0,5 l	€	3,40
Weißbier, naturtrüb oder dunkel, vom Faß	0,3 l	€	2,50
Weißbier, naturtrüb oder dunkel, vom Faß	0,5 l	€	3,40
Rubenhalbe	0,5 l	€	3,40
Leichtes oder Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€	3,40
Pils vom Faß	0,3 l	€	3,30
Kellerbier	0,5 l	€	3,30

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee		€	2,50
Haferl Kaffee		€	3,20
Cappuccino		€	3,00
Milchkaffee		€	3,50
Latte-Macchiato		€	3,80
Espresso		€	2,00
Glas Tee		€	3,00

* konserviert

** konserviert, mit Farbstoff

*** koffeinhaltig, mit Farbstoff

° konserviert, Chinin haltig