

Liebe Gäste: wir bevorzugen BARZAHLUNG
Kartenzahlung nicht unter € 15,-

Am Anfang kalt-warm

Salate

kleiner gemischter Salat	€ 5,20
großer gemischter Salat:	€ 8,20
- mit gebratenen Landhuhnfilet im Sesam-Mantel	€ 14,80
- mit Kaspressknöder 1 (3 Stück)	€ 14,80
- mit marinierten Ziegenfrischkäse und Kalmata-Oliven	€ 15,80
- mit gebratenen Süßwassergarnelen (4 Stk.) in Knoblauch-Kräuterbutter	€ 19,80

Suppen

Klare kräftige Rindsuppe mit:

- Kräuterfrittaten und Gemüse	€ 4,80
- 2 Stk. Kaspressknöder 1 und Gemüse	€ 6,50

Herzkuchl Schmankerl Klassiker

Hausgemachte Kasnocken mit Butterzwiebel, Schnittlauch € 15,80

Zart geschmorter Schindelbraten mit Biersafter 1,
Radi- und Krautsalat und Topfen-Serviettenknödel € 15,80

Original Wiener Dukatenschnitzer 1 (2 Stk) in Butterschmalz
gebacken, mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren:

- vom Kalb	€ 22,80
- vom Schwein	€ 15,80

Herzkuchl´s Spießbraterei

Unsere legendären Spieße gibt´s in 2 Varianten:

- vom Angus-Rinderfilet	€ 33,80
- vom Landschweinfilet mit kräftiger Natursauce, Reisbeet und Marktgemüse	€ 23,80

GUTES aus der SAISON

Nachstehende HAUPTSPEISEN werden mit folgenden Beilagen serviert:

- Wintergemüseragout, Broccoliröschen, Polentadukaten,
Trüffelrisotto, Kräutersauce (vegetarisch als HPT) € 15,80
- Landschweinefilet, gebraten, im Speck-Kräutermantel € 26,80

FISCH

- Zanderfilet, mit Kräuterkruste, gratiniert € 21,80
- Lachsforellenfilet, mariniert und gebraten € 23,80
- Saiblingsfilet, gedämpft, mit Wurzelgemüse € 26,80

Süßes für die Seele:

- Hausgemachter, gezogener Apfelstrudel € 4,00
- Portion Schlag € 0,50

Unsere weiteren Tages-Süßspeisen - bitte beim Service nachfragen...

Auf VORBESTELLUNG (2 Tage) für mindestens 5 Personen :

- SCHWEINSKARREE-BRAT´L IN DER REIN:
mit Ripperl, Natursafter´l, Topfen-Servietten-Knödel,
mitgebratenen Erdäpfel und Walser Krautsalat pro Person € 15,80
- GERÄUCHERTES BRAT-LANDHENDERL
mit Natursafterl, geschmorten Gemüse und Kräuter-Reis
pro Person € 16,80