

Nachmittagskarte von MO-DO 14:30 – 17:00 Uhr

Vorspeisen

„Bougourdi“ vegetarisch	12,50
Schafskäse gebacken mit Kirschtomaten, Chili, Spitzpaprika und dazu Knoblauchstangerl	

Suppen

Rindsuppe mit Wurzelgemüse	
mit Frittaten	4,50
mit Leberknödel	4,90

Salate

Stadtwirt – Salat	15,90
gebratene Rinderfiletspitzen, frische Champignon und Parmesan an gemischten Salaten	
1 Gebäck	

Gebratene Hähnchenbrust	14,90
an gemischten Salaten - mit Speckwürfeln, Erdäpfeln, Pramtaler Kürbiskernen & Kernöl	
1 Gebäck	

extra Kürbiskernöl  *pramoleum* 1,40

Kleiner gemischter Salat	4,30
---------------------------------	------

Vegetarisch

Käsespätzle	12,90
mit Röstzwiebeln und Salat	

Dinkel Gemüsecurry vegan	13,50
mit Erdäpfeln und süß - sauer Krautsalat	

Spezialitäten aus der Pfanne

Original Wienerschnitzel	
vom Kalb	21,90
vom Schwein	15,90
von der Pute	16,90

Cordon Bleu	
vom Schwein	16,90
von der Pute	17,90

in Butterschmalz gebraten, mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat

Pommes Frites statt Petersilienkartoffel ein Aufpreis von	1,00
--	------

Hausgemachte Berner Würstel	11,90
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	

Für die kleinen Gäste

Frisch panierte Hendlfiletstücke 8,50
mit Pommes und Ketchup

Kinderschnitzel

vom Schwein 8,50
von der Pute 8,90
mit Pommes und Ketchup

kleine Speisen

Schinken – oder Käsestangerl 4,50

1 Paar Frankfurter oder Debreziner 5,90
1 Gebäck

Essigwurst von der Feichtinger Knacker 8,90
Zwiebel, Tomate, Schnittlauch, Pfefferoni und Ei garniert
1 Gebäck

Saures Rindfleisch vom Bio Stier 11,90
Rote Zwiebel | Ei | Tomate | Schnittlauch und Pfefferoni garniert
1 Gebäck

extra Kernöl  *pramoleum* + € 1,40
extra Gebäck + € 1,70

Süßes

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 7,50
mit Vanillesauce und Sahne

Eispalatschinke 7,90
mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers,
garniert mit frischen Früchten der Saison

Bei unseren Mitarbeiterinnen erhalten Sie Auskunft über Allergene
Zutaten in unseren Gerichten

