Gedeck

für Gedeck, Aufstrich und Gebäck berechnen wir € 2,70

Aufstrich	G
Jourgebäck – Handsemmel, Salzstangerl, Laugenkastanie, Kürbiskernweckerl	A
Jourgebäck – Laugenstangerl	A, F
Jourgebäck – Kornspitz, Reschling	A, F, N
Nussbrot	A, H, N
Körnerbaguette	A, N
Baguette	A

Vorspeisen

Starters

Vorspeisen, Sommergerichte & Salate auch am Nachmittag genießen

Vitello Tonnato mit Räucherforelle und Radieschen *Vitello Tonnato served with smoked trout and radish*	€ 9,50	G,O,D
Sesam Backhenderl mit Honigschinken und Gemüserahmsalat *Sesame fried chicken with honey dried ham and creamed vegetable salad*	€ 6,50	A,C,G,O,N
Rindscarpaccio mit Parmesan und gebratenem Speck-Feta *Carpaccio of beef served with parmesan and pan fried, bacon covered feta cheese*	€ 9,50	G,O
Griechischer Bauernsalat *Greek style salad*	€ 9,50	G,O
Mayonnaise-Ei mit Gemüsesalat *Boiled egg with mayonnaise served with creamed vegetable salad*	€ 6,50	C,L,O

Suppen

Soups

Klare Rindsuppe mit Frittaten *Beef bouillon with sliced pancakes*	€ 3,20	A,C,G,L
Sommerliche Tomatensuppe mit Parmesan und knusprigen Kartoffeln *Tomato soup served with parmesan and crispy potatoes*	€ 3,50	G,O,L

A: glutenhaltiges Getreide, *grains containing gluten* | **B**: Krebstiere, *crustaceans* | **C**: Ei, *eggs* | **D**: Fisch, *fish* | **E**: Erdnuss, *peanuts* | **F**: Soja, *soy beans* | **G**: Milch oder Laktose, *milk or lactose* | **H**: Schalenfrüchte, *edible nuts* | **L**: Sellerie, *celery* | **M**: Senf, *mustard* | **N**: Sesam, *sesam* | **O:** Sulfite, *sulphides* | **P:** Lupinen, *lupin* | **R:** Weichtiere, *molluscs*

Exel Exzellent – Fisch und Fleisch
Exel excellent – fish and meat

Tintenfisch vom Grill auf Tomaten-Frischkäsesalat und knusprigen Süßkartoffeln *Grilled cuttle fish served with tomato cream cheese salad and crispy sweet potatoes*	€ 18,50	G,O,R
Lachsfilet an Dill-Gurkencreme und gebratener Reisroulade *Fillet of salmon on dill cucumber cream served with pan fried rice roll*	€ 18,50	G,O,D
Perlhuhn "Saltimbocca" auf sommerlichem Schwammerlragout, Blattspinat und Kartoffelbällchen *Guinea fowl „Saltimbocca" served with mushroom ragout, spinach and potato balls*	€18,50	A,C,G,O

Exel Exzellent – vegetarisch
Exel excellent – vegetarian meals

Gnocchi an Schnittlauchsauce mit Blattsalaten *Gnocchi on chives sauce served with lettuce*	€ 12,50	C,G,O
Tomaten-Frischkäsesalat mit knusprigen Süßkartoffeln *Tomato cream cheese salad served with crispy sweet potatoes*	€ 12,50	G,O
Sommerliches Schwammerlragout, Blattspinat und Kartoffelbällchen *Mushroom ragout served with spinach and potato balls*	€ 14,50	A,C,G,O

A: glutenhaltiges Getreide, *grains containing gluten* | **B**: Krebstiere, *crustaceans* | **C**: Ei, *eggs* | **D**: Fisch, *fish* | **E**: Erdnuss, *peanuts* | **F**: Soja, *soy beans* | **G**: Milch oder Laktose, *milk or lactose* | **H**: Schalenfrüchte, *edible nuts* | **L**: Sellerie, *celery* | **M**: Senf, *mustard* | **N**: Sesam, *sesam* | **O:** Sulfite, *sulphides* | **P:** Lupinen, *lupin* | **R:** Weichtiere, *molluscs*

Klassiker …
Classics …

Puten Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes *Fried cutlet of turkey filled with ham and cheese,* *served with parsley potatoes, rice or French fries*	€ 11,50	A,C,G
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln und Senfgurken *Rump steak with onion gravy* *served with roast potatoes and pickled cucumber*	€ 17,90	O, L
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes *Fried cutlet of pork* *served with parsley potatoes, rice or French fries*	€ 10,50	A,C,G
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarrn und Apfelkren *Boiled round of beef* *served with root vegetables, sautéed potatoes, chives* *sauce and horseradish sauce with apples*	€ 19,50	L,G,M,O
Gebackener Petersfisch mit Kartoffel-Mayonnaisesalat *Fried fillet of John Dory* *served with potato salad with mayonnaise*	€ 14,50	A,C,G,D,O

… und vieles mehr
… and much more

Rindsgulasch *Goulash of beef*	€ 7,50	O
Fleischknödel mit warmem Krautsalat *Dumplings filled with minced meat* *served with cabbage*	€ 8,80	A
Backhendlsalat *Fried slices of chicken breast* *served on marinated lettuce*	€ 10,80	A,C,G
Gebratene Hühnerbruststreifen auf Blattsalaten *Panfried slices of chicken breast* *served on marinated lettuce*	€ 9,80	G,O
Spaghetti „Bolognese“ *Spaghetti with tomato-meat sauce*	€ 7,80	A,C
Gemischter Salatteller (Beilagensalat) *Mixed salad (side order)*	€ 3,50	G,L,M,O

A: glutenhaltiges Getreide, *grains containing gluten* | **B**: Krebstiere, *crustaceans* | **C**: Ei, *eggs* | **D**: Fisch, *fish* |
E: Erdnuss, *peanuts* | **F**: Soja, *soy beans* | **G**: Milch oder Laktose, *milk or lactose* | **H**: Schalenfrüchte, *edible nuts* |
L: Sellerie, *celery* | **M**: Senf, *mustard* | **N**: Sesam, *sesam* | **O:** Sulfite, *sulphides* | **P:** Lupinen, *lupin* |
R: Weichtiere, *molluscs*

Süßes zum Schluss
Desserts

„Exel“ – Zartbitterschokolade, Marzipan, Marille *„Exel“ – dark chocolate, marzipan, apricots*	€ 3,50	A,C,G,H

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Please ask our service staff about our cake of the day

Kalt genießen! – Unsere Eiskarte

Please ask our service staff about our ice cream menu

Käseteller
Cheese platter

Zum Beispiel: Roter Mönch, Weinkäse, St. Severin, Rosso, weißer Ziegett, Weißer Prinz, Camembert, Österkron	€ 9,50	G,H,O

A: glutenhaltiges Getreide, *grains containing gluten* | **B**: Krebstiere, *crustaceans* | **C**: Ei, *eggs* | **D**: Fisch, *fish* | **E**: Erdnuss, *peanuts* | **F**: Soja, *soy beans* | **G**: Milch oder Laktose, *milk or lactose* | **H**: Schalenfrüchte, *edible nuts* | **L**: Sellerie, *celery* | **M**: Senf, *mustard* | **N**: Sesam, *sesam* | **O:** Sulfite, *sulphides* | **P:** Lupinen, *lupin* | **R:** Weichtiere, *molluscs*