

Rostbraten in verschiedenen Varianten

*Schwäbischer Rostbraten mit Schmorzwiebeln auf Sauerkraut
dazu hausgemachtes Maultäschle und Bubaspitzle* 23.80 A-C-I-L

*Ungarischer Esterhazy-Rostbraten
mit Gemüstreifen, Sauerrahmsoße und Butternudeln* 22.80 A-C-G-I-L

Getränke-Empfehlung:

Grillgut
Rosé – trocken-
Deutscher Qualitätswein
0,2l 6.30

*Feiner Rostbraten „Westmoreland“
mit Mixed Pickles in Sahnesoße
dazu Lauch-Kartoffelpüree*
22.80 G-I-L

*Wiener Vanillerostraten
mit Knoblauchrahmsoße, Röstzwiebeln
und hausgemachten Serviettenknödeln*
22.80 A-C-G-I-L

*Edler Hirschrostbraten
mit Kräuterpfefferlingen
Rotweinsoße, handgeschabten Spätzle
und Preiselbeerbirne* 27.80 A-C-G-I-L

In manchen Gegenden Österreichs wurde Knoblauch früher auch als „Vanille des armen Mannes“ bezeichnet, da die echte Vanille aufgrund ihres Preises nur den obersten Schichten zugänglich war. Der damals entstandene sogenannte Vanillerostraten, der sich zu einem auch heute weit verbreiteten Standardgericht der Wiener Rindfleischküche entwickelte, wird daher, entgegen seinem Namen, nicht mit Vanille, sondern mit Knoblauch zubereitet.

Dessert:

*Schwäbische Apfelmöhle mit Vanillesoße
und Eiskrem Bourbon-Vanille* 6.20 A-C-G