

Zu später Stunde

ab 20:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Kraftbrühe vom Wiesenrind serviert im tiefen Teller
Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich,
Gemüse, dazu hausgebackenes Brot

Meadow beef broth served in a deep plate

Pancake strips, homemade meatballs, egg garnish, vegetables

11.80

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing
gebratene Putenbruststreifen, frische Früchte,
hausgebackenes Brot & Butter

Colorful leaf salads in lime cream dressing

fried turkey breast strips, fresh fruits, homebaked bread and butter

22.90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt serviert-
Brioche, Rührei, Chilli

Pink-Cooked Roast Beef -served cold-

Brioche, scrambled eggs, chili

23.80

Würziges Gemüsecurry

gebäckene Kichererbsenbällchen, Sesam, geröstete Birne

Spicy vegetable curry

baked chickpea balls, sesame seeds, roasted pear

28.50

Buller's hausgemachte Kürbisgnocchi

Kräutersaitlinge, Ziegenkäse, Blattsalate in Zwetschgendressing

Buller's Homemade Pumpkin Gnocchi

Herb-flavored oyster mushrooms, goat cheese,
leafy greens with a plum dressing

27.90

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,

kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschmand

Grilled beef steak (approx. 220g)

Spicy gravy, green beans, fried onions,

small natural potatoes with chive sour cream

39.90

Gebäckene Garnelen (5 Stück)

Kürbisgnocchi, Johannisbeere

Baked prawns (5 pieces)

Pumpkin Gnocchi, red currant

24.90

Zwei Rückenschnitzel vom Landschwein „Wiener Art“

gemischte hausgemachte Rohkostsalate, Pommes frites

Two pork cutlets from free-range pigs, 'Viennese style'

Mixed homemade raw vegetable salads, French fries

26.50

1 Schnitzel

21.-

