

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

Würziges Gemüsecurry

gebackene Kichererbsenbällchen, Sesam, geröstete Birne

Spicy vegetable curry

baked chickpea balls, sesame seeds, roasted pear

28.50

Steak vom Weiderinderrücken (ca. 220g)

Pikante Jus, Bohnengemüse, Röstzwiebeln,

kleine Naturkartoffeln mit Schnittlauchschand

Grilled beef steak (approx. 220g)

Spicy gravy, green beans, fried onions,

small natural potatoes with chive sour cream

39.90

Gebackene Garnelen (5 Stück)

Rote Zwiebel-Risotto, Parmesan

Baked prawns (5 pieces)

Red onion risotto, Parmesan

23.50

Buller's hausgemachte Pfifferlingsravioli

Tomatensud, Parmesan

Buller's homemade chanterelle ravioli

Tomato broth, Parmesan

25.50

Burrata

**Nektarine, Paprika, Wildkräutersalate in Balsamicodressing,
hausgebackenes Brot**

Burrata

Nectarines, peppers, wild herb salad with balsamic dressing, homebaked bread

23.90

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.-

Buller's Pulled Chicken Burger

Ananaschutney, Coleslaw, Blattsalat, Pommes frites, Chilimayo

Buller's Pulled Chicken Burger

Pineapple chutney, coleslaw, leaf salad, chips, chilli mayo

22.50

