

Zu später Stunde

ab 20:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Kraftbrühe vom Wiesenrind

Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich

Meadow beef broth with homemade meatballs, pancake strips
egg garnish, vegetables

11.80

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing

gebratene Putenbruststreifen, frische Früchte, Brot & Butter

Colorful leaf salads in lime cream dressing
fried turkey breast strips, fresh fruits, Bread and butter

22.90

Gebratener Romana in Apfel-Zwiebelconfit, Reisbällchen

Cashew und vegane Jus

Pan-seared romaine lettuce with apple-onion confit, rice ball,
cashew, and vegan gravy

24.00

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

Buller's Maultaschen

Rahmkraut, Bacon und Kräutercreme

Buller's swiss ravioli
Creamed cabbage, bacon, herb cream

22.00

Portion (5 Stangen) frischer Stangenspargel aus der Region

Hausgebeizter Lachs, Basilikumpesto, Petersilienkartoffeln

A portion (5 spears) of fresh local asparagus
house-cured salmon, basil pesto, parsley potatoes

42.00

Spargeltoast

frischer Stangenspargel (4 Stangen), Kochschinken, überbacken mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Asparagus toast
fresh asparagus spears (4 spears), cooked ham, topped with homemade
hollandaise sauce

24.00

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
21.00

