

# 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 Schnittlauchschand

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

## Buller's hausgemachte Pfifferlingsravioli

### Tomatensud, Parmesan

Buller's homemade chanterelle ravioli  
Tomato broth, parmesan

25.90

## Burrata mit Nektarine, Paprika

### Wildkräutersalate in Balsamicodressing, hausgebackenes Brot

Burrata with Necatrines, bell peppers,  
wild herb salads with balsamic dressing and homemade 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

21.00

## Buller's Pulled Chicken Burger

### Ananaschutney, Coleslaw, Blattsalat, Pommes frites, Chillimayo

Buller's Pulled Chicken Burger  
Pineapple chutney, coleslaw, leaf lettuce, french fries, chili mayo

22.50

