

PIPPERLN & PAPPERLN

eine kulinarische Zeitreise auch durch Alt- Wiener Rezepte

SUPPEN

Rindsbouillon ^{L)} mit Frittaten ^{A)C)G)} oder Grießnockerl ^{A)C)}	3,90
mit Markscheiben ^{A)C)} (Schwarzbrot ^{A)H)N)} auf Anfrage)	3,90
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel ^{A)C)G)L)}	4,70

VORSPEISEN

Getrüffeltes Rindscarpaccio auf Basilikum- Olivenöl, Parmesan ^{G)O)}	10,90
Gänseleberterrine mit Sauce Cumberland ^{O)M)}	14,90
Matjesfilet „Hausfrauen- Art“, mit Apfel- Sauerrahm, Zwiebelringe ^{C)G)O)}	8,90
Räucherfischsülzchen mit Kräutervinaigrette ^{D)O)}	8,20
Lauwarme Flugentenbrust mit Erdäpfel- Vogerl- Salat, Kernöl ^{A)F)L)M)}	9,20
Verschiedene Blattsalate mit heißem Schafkäse und Kräutern ^{G)M)}	8,90
Backhenderlsalat mit Kräuterdressing ^{A)C)M)P)}	9,50

BEILAGENSALATE

Erdäpfelsalat ^{A)F)L)M)}	4,50
Erdäpfel- Vogerl- Salat ^{A)F)L)M)}	4,50
Mayonnaisesalat ^{A)C)F)L)M)}	4,90
Häuptelsalat ^{M)}	4,50
Blattsalatteller klein ^{M)}	4,70
Blattsalatteller groß ^{M)O)}	5,60
Gemischter Salatteller klein ^{M)}	4,90
Gemischter Salatteller groß ^{M)O)}	6,40
Gurkensalat	4,50
Krautsalat	4,50
Auf Wunsch mit steirischem Kernöl	1,70

Allergeninformation gemäß Codex- Empfehlung:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose
H) Schalenfrüchte I) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Angebene Preise in Euro und inkl. aller Steuern.

PIPPERLN & PAPPERLN

eine kulinarische Zeitreise auch durch Alt- Wiener Rezepte

AUS DEM SUPPENTOPF

Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{A)C)G)}	18,90
Schulterscherzel mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{A)C)G)}	18,10
Ausgelöstes Beinflfleisch mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce (Zwerchspitz) ^{A)C)G)}	17,90

FRISCH AUS DER PFANNE

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln ^{A)G)L)O)M)}	18,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salatteller ^{A)C)}	19,60
Alt Wiener Backfleisch mit Braterdäpfeln ^{A)C)M)}	18,90
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat ^{A)C)F)L)M)}	12,90
Frisches halbes Backhenderl ^{A)C)}	13,50

Bei starkem Geschäftsaufkommen nur auf Anfrage.
Unser Backhuhn wird immer frisch zubereitet. Aufgrund der Gardauer ist mit einer Wartezeit von mind. 30 Minuten zu rechnen.

FLEISCHLOS

Eiernockerl mit Häuptelsalat ^{A)C)G)M)}	7,90
Gebäck , pro Stk. ^{A)H)}	1,30
Salztangerl ^{A)}	1,60
Getoastetes Schwarzbrot ^{A)H)N)P)} für die Suppe mit Markscheiben	1,10

Allergeninformation gemäß Codex- Empfehlung:

^{A)} glutenhaltiges Getreide ^{B)} Krebstiere ^{C)} Ei ^{D)} Fisch ^{E)} Erdnuss ^{F)} Soja ^{G)} Milch oder Laktose
^{H)} Schalenfrüchte ^{I)} Sellerie ^{M)} Senf ^{N)} Sesam ^{O)} Sulfite ^{P)} Lupinen ^{R)} Weichtiere

Angegebene Preise in Euro und inkl. aller Steuern.

PIPPERLN & PAPPERLN

eine kulinarische Zeitreise auch durch Alt- Wiener Rezepte

KÄSE ZUM AUSKLAG:

Dolce Latte caldo^{G)} mit Zwiebel, Knoblauch und grünem Pfeffer; gratiniert	8,50
Heißer Schafkäse^{G)} mit Knoblauch und Kräutern gratiniert	8,50
Griechischer Schafkäse^{G)} mit Olivenöl, Oregano und frischem Basilikum	8,50
Dolce Latte^{G)} mit Butter	8,50

NACHSPEISEN:

Marillenpalatschinken^{A)C)G)}	6,40
Powidlpalatschinken^{A)C)G)}	6,40
Palatschinken mit Zimtrahmfüllung^{A)C)G)}	6,40
Preiselbeerpalatschinken^{A)C)G)}	6,40
Schoko- Nusspalatschinken mit Schlagobers ^{A)C)G)H)}	6,80
Mohr im Hemd mit Schlagobers ^{A)C)F)G)H)}	6,80
Topfen- Obers- Nockerln mit heißen Beeren ^{G)}	7,20
Handgewuzelte Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ^{A)C)}	7,20
Schokoladen-Mousse auf Fruchtmark ^{C)G)}	7,20

Auf Wunsch backen wir auch 1 Stück Palatschinke oder halbe Mohnnudeln

Allergeninformation gemäß Codex- Empfehlung:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose
H) Schalenfrüchte I) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

Angebene Preise in Euro und inkl. aller Steuern.