

# Kalte Brote

	<b>Euro</b>
Schmalzbrot A	3.-
Bratlschmalzbrot A	3.-
Grammelschmalzbrot A	3.-
Aufstrichbrot nach „Liptauer Art“ A,G	3.-
Quargelaufstrichbrot A,G	3.-
Kellergatschbrot (Weinviertel Wurstaufstrich) G,E	3.-
Fleischaufstrichbrot (scharf) A,G	3.-
Leberpastetenbrot A,G	3.-
Gorgonzolaaufstrichbrot A,G	3.-
Brot mit Verhackertem A	3.-
Wurstbrot A	3.5
Blunzenbrot A	3.5
Presswurstbrot A	3.5
Käsebrot A,G	3.8
Brot mit Geselchtem A	3.8
Speckbrot A	3.8
Fleischartbrot (Kümmel-/ Schopfbraten) A	3.8
+ Zwiebel,Knoblauch, Kren	0.3
+ Gurkerl, Pfefferoni,	0.5

# Warme Brote

	<b>Euro</b>
Knoblauchbrot A	3.2
Kräuterbrot A	3.2
Käsestangerl mit Knoblauch A	3.0
Brot mit Verhackertem u. Knoblauch A	4.-
Brot mit Blauschimmelkäse u. Paprika A,G	4.2
Kornspitz / Käsestangerl mit Schinken und Käse A,G	4.-
Schweinsbratenbrot A	5.2
Bauerntoast A,G	4.8
Camenbert-Birnenbrot mit Preiselbeeren A,G	4.4

# Warme Speisen

Heiße Grammeln mit Knoblauch & Brot 10 dag	5.3
Faschirtes Laibchen A,C	4.-
Heiße Blunzen A	10 dag 3.5
Linsen mit Semmelknödel A / mit Speck	6.8/8.8
Krautfleckerl hausgemacht A	6.8
Bohrentopf mit Debreziner hausgemacht A	7.5
Krautfleisch hausgemacht	7.8
Schopf-/Kümmelbraten	10 dag 3.8
Sauerkraut/Semmelknödel A	3.-
Linsen A	3.8
Reisfleisch	7.8
ger. Knödel mit Ei / mit Speck A C G	6.8/8.8
Stelze gegen Vorbestellung	20.-
Buchteln mit Vanillesoße A C G O	4.8

# Kalte Speisen

		<b>Euro</b>
Grammeln	10 dag	4.-
Press- Extrawurst/Blunzn A	10 dag	3.2
Aufstrich Teller A C G	10 dag	3.2
Schopf-/Kümmelbraten	10 dag	3.6
Gselchtes/Speck/Osso Collo	10 dag	3.6
Gemischte Heurigenplatte A C G	10 dag	3.6
Käseplatte C G	10 dag	3.6
Extra-/Presswurst in Essig/Öl , Brot A	15 dag	6.5
Blunzn in Essig/Öl mit Brot A	15 dag	6.5
Saurer Teller mit Brot A	15 dag	7.5
Kernöl Bio		1.-
Scheibe Hausbrot A		1.-
Kornspitz/Käsestangerl A		2.-
Senf/Kren M		0.5
Pfefferoni/Essig-/Salzgurke		1.-
Salat		3.-
Gekochtes Ei C (Freiland)		1.-
Manner Schnitten A H		2.-
Pischinger Haselnuss A H E		4.2
Chips, Soletti		2.5