

# SPEISEKARTE

Hauerplatte (A/C/G/M)

Schinken - Käse Teller (G/M)

Käseteller (G, M)

Portion Rohschinken

Portion Schinken (M)

Portion Surbraten (M)

Portion Kümmelbraten (M)

Portion Kaiserfleisch (M)

Blunzn mit Senf und Kren (A/M)

„Saures“ in Essig und Zwiebel

Presswurst

Blunzn (A) oder

Extrawurst

... auf Wunsch mit Kernöl

## Aufstrichteller

Frische, selbst gemachte Aufstrich-Variationen – erfragen  
Sie vorrätige Sorten

Kellergatsch (C/M)

Eiaufstrich (C/G/M)

Quargelaufstrich (G)  
(G/M)

Aufstrich nach Liptauer Art

Zigeuneraufstrich (C/G/M)

Knoblauchaufstrich (G)

Kürbiskernaufstrich (G)

Radieschenaufstrich (G/M)

Jungzwiebelaufstrich (G/M)

Karotten-Kren-Aufstrich (G/M)

Die Buchstabenabkürzungen zu den Allergeninformationen wurden gemäß der Empfehlung der Kodexkommission ausgewählt und sind auf der Homepage der WKO zu finden.

Tranglerbrot (A/C/G/M)

Winzerweckerl (A/F/G/H/M/N)

Schinkenbrot (A) garniert (M) oder Kren

Rohschinkenbrot (A)

Surfleischbrot (A) garniert (M) oder Kren

Kümmelbratenbrot (A) garniert (M) oder Kren

Kaiserfleischbrot (A/L) garniert (M) oder Kren

Speckbrot (A)

Käsebrot (A/G)

Kellergatschbrot (A/C/M)

Blunznbrot mit Kren (A)

Buntes Aufstrichbrot (A – je nach Sorte)

Gefülltes Weckerl (A/F/G)

Gefülltes Salzstangerl (A/G)

Grammelschmalzbrot (A) mit/ohne Zwiebel

Bratschmalzbrot (A) mit/ohne Zwiebel

Zwiebelschmalzbrot (A)

## Brot und Gebäck

Käsekornspitz (A/F/G)

Salzstangerl (A)

Scheibe Brot (A)

Glutenfreies Gebäck