

Frühlingszeit aus Murtingers Küche

Hühnerbrust mit Prosciutto - Mozzarella - Spargelfülle
in der Kürbiskernpanier mit Petersilerdäpfeln und buntem Blattsalatteller 19,70

ACG

Kalbswiener Schnitzel mit Erdäpfel Yogertsalat 22,-

ACG

Ofenfrische Spareribs mit 2erlei hausgemachtem Dip und Braterdäpfeln 21

ACG

vom Waldriertler Jungstier



Kurz abgebratene Filetspitzen vom Waldriertler Jungstier mit Bärlauchnockertn 25

ACG

Kurz abgebratener Zwiebelrostbraten / frischer Röstzwiebel / Braterdäpfeln 22,80

ACG

Murtingers Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel 17

ACG



Saibling in Zitronenknoblauchbutter / Petersilerdäpfeln / Blattsalatteller 23

ACG

Kross gebratenes Zanderfilet an Spargelrisotto und frischem Blattsalatteller 22

ACGL

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale mit gemischtem Salatteller 14,50

ACG

Bauern-Cordon-Bleu mit gemischtem Salatteller 17,50

mit Speck, Zwiebel, Bergkäse & Gartenkräutern gefülltes Schweinskarree gebacken

ACG

der Wienerwald Rehbock hat wieder Saison



Rehbockschnitzel gebacken
mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und bunten Blattsalatteller 23

ACG

Gulasch vom Rehbock mit Serviettenknödel & Speckchips 19

ACG

Butterschnitzel vom Rehbock mit sautierten braunen Bio-Cremechampignons
hausgemachtem Bärlauch-Erdäpfelpüree und buntem Blattsalatteller 22

ACGL

Im Kräuter-Speckmantel rosa gebratener Wienerwald Rehbockrücken
hausgemachte Schupfnudeln & Spargelgemüse 36

ACGL