

Fondue Abend
jeden Donnerstag ab 18 Uhr



*Herzlich Willkommen am
Fondue Abend im KultūWirtshaus*

Salzkammergut Fondue in Öl oder Suppe 17,00

Edelschnitt von 3erlei Filets (Rind, Schwein und Huhn)
mit verschiedenen Fondue-Saucen, frischen Schwammerl
und Gemüse nach Saison, Brot von der Erlachmühle und Baguette

*Unser Wirt empfiehlt Ihnen dazu einen
Weingut Goldenits, Tadtten, Neusiedlersee*

Bio-Gemüse Fondue in Tempurateig 12,50

Knackiges und frisches Bio-Gemüse von unseren Bauern aus dem Salzkammergut
mit feinen Saucen und Brot von der Erlachmühle.

*Unser Wirt empfiehlt Ihnen dazu einen
Messwein vom Göttweiger Berg, Stift Göttweig*

Romantikfondue 12,00
als Dessert 6,00

Genussvolle Zartbitterschokolade mit frischen Früchten und Beeren
nach Saison, mit prickelndem Abschluss für romantische Zweisamkeit.

Ofenfrisches Gebäck 1 Stück 0,90

Der Wirt empfiehlt...

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Fangfrische Mondseer Forelle vom Fischer Daxner im Ganzen gebraten, mit zerlassener Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln | 12,80 |
| Täglich ofenfrische Ripperl mit 2erlei Dip, Folienkartoffel und Maiskolben | 11,90 |
| Jeden Sonntag ofenfrisches Bratl | 9,80 |



zua Vorspeis'

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Gemischter Salatteller | 3,80 |
| Gebackener Tafelspitz auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl | 6,80 |
| Kartoffelrösti mit hausgeräucherter Lachsforelle und knackigem Salat | 8,60 |
| Vogersalat mit gebratenen Kartoffelwürfeln und Speckkrusteln | 7,20 |

aus'm Suppentopf

| | |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel | 3,80 |
| Cremesuppe vom Knoblauch mit Thymian-Croûtons | 3,80 |

Schlossbräu Schmankerl

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Goldbraunes Schweineschnitzel vom Kaiserteil in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln | 9,80 |
| Altwiener Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Kartoffelschmarrn | 13,80 |
| Klassisches Rindsgulasch mit Semmelknödel und knackigem Salat | 9,60 |
| Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Kümmelkartoffeln | 10,80 |
| Knuspriges Backhendl ausgelöst mit Kartoffel-Gurken-Salat in Sauerrahm | 9,80 |

Fangfrisch von unser'm Fischer Daxner

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratene Fischfilets in Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln | 13,90 |
| Gebratene Fischfilets auf Gemüse-Graupen Risotto und Pesto | 13,90 |

da hab'n wir no was Feines

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rosa gebratene Beiridschnitte vom Mondseer Bio-Rind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Maiskolben | 19,20 |
| Rosa gebratenes Lammfilet auf Schwammerl-Kartoffelgröstl und Pesto | 17,60 |
| Hendlbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Speck in der Kürbispanade auf gemischtem Salat | 9,60 |

es geht a Vegetarisch

| | |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Bandnudeln nach „Bauern Art“ mit Feta Käse, Spinat und Kirschtomaten | 8,60 |
| Ofenkartoffel mit 3erlei Dipsaucen und Salatbeilage | 8,90 |
| Kräuter-Knödel mit Schwammerlsauce und Salat | 8,70 |

und siaß geht's a

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (in Kloa und Groß) | 4,50/9,80 |
| Palatschinken wahlweise gefüllt mit Preiselbeeren oder Marillenmarmelade | Stück 2,20 |
| Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Schlagobers | 6,50 |
| Gebackene Apfelradl mit Zimt-Zucker und Vanilleeis | 6,20 |

