

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

T A G E S E M P F E H L U N G E N RECOMMANDATION OF THE DAY

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl Pumpkin-soup with pumpkin-seed and pumpkin-oil	a g	€ 6.40
Alt Wiener Rindsuppentopf Traditional beef soup with root vegetables, noodles and beef	a c g l	€ 7.50
Hausgemachtes Roastbeef mit Vogerlsalat, Toastbrot und Zitronendressing Homemade roastbeef with lamb's lettuce, toast and lemon dressing	g l	€ 12.90
Gebackener Kürbis mit Sauce Tartar und grünem Salat Fried pumpkin with Sauce Tartar and green salad	a c g o	€ 12.90
Kürbis-Ragout mit Tagliatelle, Rucola und Schafskäse Pumpkin-ragout with tagliatelle, Rucola and feta cheese	a c g	€ 16.90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisgemüse, Petersillienkartoffel und Kräuterbutter Grilled chicken fillet with pumpkin-vegetables, parsley potato and herb butter	a g	€ 18.90
Hirtenspieß mit Kürbisgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter Pork and chicken from the grill on a skewer with pumpkin vegetables, fried potatoes and herb butter	a g	€ 19.80
Schweinsmedaillons mit Kroketten und Speckfisolen Pork-medallions with croquettes and green beans in bacon	a c g	€ 18.90
Traditionelles Kalbsrahmgulasch mit frischen Butternockerln Traditional goulash made from veal, served with fresh butter dumplings	a c g	€ 18.90
Lachsmittelstück vom Grill mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln Grilled salmon with spinach leaves and parsley potatoes	a d g	€ 22.90
Schokokuchen mit Vanillesauce chocolate cake with vanilla-sauce	a c g	€ 6.90
Maroni-Tiramisu Maroni-Tiramisu	a c g	€ 6.90
Topfenknödel mit Beeren-Ragout Cord cheese dumplings with berry-ragout	a c g	€ 6.90