

# 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

<b>Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</b> Pumpkin-soup with pumpkin-seed and pumpkin-oil	a g	€ 6.90
<b>Alt Wiener Rindsuppentopf</b> Traditional beef soup with root vegetables, noodles and beef	a c g l	€ 7.90
<b>Hausgemachtes Roastbeef mit Vogerlsalat, Toastbrot und Zitronendressing</b> Homemade roastbeef with lamb's lettuce, toast and lemon dressing	g l	€ 13.90
<b>Kürbis-Ragout mit Tagliatelle, Rucola und Schafskäse</b> Pumpkin-ragout with tagliatelle, Rucola and feta cheese	a c g	€ 16,90
<b>Hirtenspieß mit Kürbisgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter</b> Pork and chicken from the grill on a skewer with pumpkin vegetables, fried potatoes and herb butter	a g	€ 22.80
<b>Traditionelles Kalbsrahmgulasch mit frischen Butternockerln</b> Traditional goulash made from veal, served with fresh butter dumplings	a c g	€ 22.80
<b>Rehragout mit Rotkraut dazu Serviettenknödel und Preiselbeer-Pfirsich</b> Deer stew with red cabbage and traditional dumplings	a c g	€ 23.90
<b>Lachsmittelstück vom Grill mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</b> Grilled salmon with spinach leaves and parsley potatoes	a d g	€ 24.90
<b>Schokokuchen mit Vanillesauce</b> chocolate cake with vanilla-sauce	a c g	€ 7.90
<b>Maroni-Tiramisu</b> Maroni-Tiramisu	a c g	€ 7.90
<b>Topfenknödel mit Beeren-Ragout</b> Cord cheese dumblings with berry-ragout	a c g	€ 7.90