



Vorspeisen

| | |
|--|---------------|
| Klassisch mariniertes Beef Tatar mit Trüffelmayonnaise und Toastbrot Classic marinated beef tatar with truffle mayonnaise and toast | 14,90€ |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Kapern, Trüffelsauce Carpaccio with arugula, hijack and trufflesauce | 14,90€ |
| Tatar vom Lachs & Thunfisch Tatar Duet Salmon & Tuna | 13,90€ |
| Caesar Salat - Römersalat, mit einem Dressing aus Olivenöl, Eidotter, Sardellen, mariniert mit Croutons Parmesan garniert Caesar Salad with a dressing from oliveoil, egg, sardells served with croutons and parmesan | 11,90€ |
| mit gegrilltem Hühnerfilet und Speck with grilled chicken and bacon | 13,90€ |
| mit gegrillten Garnelen with grilled shrimps | 15,90€ |
| Vegane Variante  vegan variant | 11,90€ |
| Steirischer Backhendlsalat Gebackenes Hühnerfilet auf Erdäpfel - Vogerlsalat mit Kürbiskernmarinade Styrian fried chicken salad | 15,90€ |
| Salat mit Rinderfilet-Streifen gegrillt mit Zucchini, Melanzani, Paprika, Kartoffeln, rote Zwiebel Salad with strips of beef fillet, zucchini, aubergine, potatoes, red onions, | 14,90€ |

Suppen

| | |
|--|--------------|
| Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Fritatten Broth Consomme with homemade pancake slices | 3,90€ |
| Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel Broth Consomme with liver dumpling | 4,90€ |
| Knoblauchcremesuppe mit Croutons  Garlic cream soup with croutons | 4,90€ |

Hauptspeisen aus der Küche frisch zubereitet

| | |
|---|---------------|
| Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes Frites Breaded escalope of chicken with french fries | 16,90€ |
| Cordon Bleu von der Pute mit Bratkartoffeln Cordon Bleu (turkey) with fried potatoes | 18,90€ |
| Bauern Cordon Bleu von der Pute mit Bratkartoffeln, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Käse Farmer´s Cordon Bleu (turkey) with fried potatoes filled with bacon, onions, mushrooms and cheese filled with ham and cheese | 19,90€ |
| Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln Cordon Bleu (pork) with fried potatoes | 17,90€ |
| Schnitzel vom Schwein mit Pommes Breaded escalope of chicken with french fries | 16,90€ |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln Breaded escalope of veal with parsley potatoes | 23,90€ |
| Tafelspitz mit Blattsalat, Kartoffelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce Boiled Beef with leaf spinach, potato pancakes, horseradish and chive sauce | 16,90€ |
| Zwiebelrostbraten mit grünen Speckfisolen und Bratkartoffeln Roast beef with onions with fried potatoes and green bacon beans | 18,90€ |
| Beef Stroganoff- Rindsfilet in Champignonssauce mit hausgemachten Spätzle Beef Stroganoff - beef fillet in mushroomsauce with homemade spaetzle | 20,90€ |
| Zanderfilet in Pankopanade gebacken mit Risotto und Gemüse vom Grill Pike-purch fillet breaded in panco with risotto and grilled vegetable mix | 18,90€ |
| Lachsfilet gegrillt mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter Grilled salmon fillet with parsley potatoes and herb butter | 21,90€ |
| Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Homemade cheese spaetzle with roasted onions | 12,90€ |

Hauptspeisen vom Lavagrill

| | |
|--|---------------|
| Spare-Ribs vom Schwein, mariniert mit BBQ Sauce mit Bratkartoffeln, Knoblauchsauce und Pfefferoni | 22,90€ |
| Spare-Ribs from pork in BBQ Sauce with fried potatoes, garlic sauce and chili peppers | |
| Spare-Ribs vom Kalb, mariniert mit BBQ Sauce mit Bratkartoffeln, Knoblauchsauce und Pfefferoni | 26,90€ |
| Spare-Ribs from veal in BBQ Sauce with fried potatoes, garlic sauce and chili peppers | |
| Schweinemedallions im Speckmantel auf Schwammerlsauce mit Grillgemüse und Kroketten | 18,90€ |
| Pork fillets wrapped in bacon with mushroom sauce, grilled vegetables and croquettes | |
| Filetsteak 200g mit Buttergemüse und Potato Wedgess | 31,90€ |
| Beef fillet 200g with buttervegetables and potato Wedges | |
| Hühnerfilet gegrillt mit Salatvariation oder Buttergemüse | 16,90€ |
| Grilled chicken fillet with a variety of salads or buttered vegetables | |

Für den grossen Hunger

| | |
|---|----------------|
| „Parndorfer Alm“ Platte | |
| Gebackenes Schnitzel vom Kalb und Huhn, Cordon Bleu, Schweins- und Kalbsrippchen, Chicken Wings, Medallions vom Huhn und Schwein mit Pommes frites, Reis, Grillgemüse, Bratkartoffeln, Knoblauchrahmsauce und grüner Pfeffersauce | |
| "Parndorfer Alm" Plate baked veal and chicken schnitzel, cordon blue, pork and veal ribs, chicken wings, chicken and pork fillets with french fries, rice, grilled vegetables, fried potatoes, garlic cream sauce and green pepper sauce. | |
| Für 2 Personen for 2 persons | 59,90€ |
| Für 4 Personen for 4 persons | 109,90€ |

Burger

**"Parndorfer Alm" Burger - selbstgemachte Burger Patties vom Jungstier
belegt mit Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, pikanter Sauce und Bratkartoffeln** **19,90€**

"Parndorfer Alm" Burger

minced Beef patty with onions, tomatoes, cheddar, spicy sauce and fried potatoes

**Cheeseburger - selbstgemachte Burger Patties vom Jungstier
belegt mit Cheddar, Tomaten, Gurken, Salat, rote Zwiebel** **17,90€**

Süßkartoffel-Pommes Mix

Cheeseburger - minced beef patty, with cheddar, tomatoes, pickles, salad,
red onions, sweet potatoes & french fries mix, BBQ sauce

**Crispy Chicken Burger - Hähnchenfilet in knuspriger Panade, Cheddarkäse,
Pommes Frites, Gurke, Salat, Pommes frites** **15,90€**

Crispy Chicken Burger - crispy chicken filet, cheddar, pickles, salad, french fries

Chicken Wings

**Chicken Wings mariniert mit BBQ Sauce
mit Bratkartoffeln und Knoblauchsauce** **15,90€**

Chicken Wings in BBQ Sauce with fried potatoes and garlic sauce

Beilagen

| | |
|--|--------------|
| Reis Rice | 3,50€ |
| Pommes Frites, Bratkartoffeln, Petersilkartoffeln French fries, Fried potatoes, Potatoes | 3,50€ |
| Kroketten Croquettes | 4,90€ |
| Grillgemüse Grilled vegetables from the lavastone grill | 5,90€ |
| Ketchup, Mayonnaise, Senf Ketchup, Mayonnaise, Mustard | 0,80€ |
| Knoblauchrahmsauce, Grüne Pfeffersauce Garlic Cream Sauce, Green pepper Sauce | 1,20€ |

Beilagen Salat

| | |
|--|----------------------|
| Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing und Olivenöl Colorful leaf salad with balsamic dressing and olive oil | 4,40€ |
| Erdäpfelsalat Potato salad | 3,90€ |
| Gurkensalat / Gurkensalat mit Rahm Cucumber salad / Cucumber salad with cream | 3,90€ / 4,40€ |
| Krautsalat Cabbage Salad | 3,90€ |
| Coleslaw Salat Coleslaw salad | 4,40€ |
| Gemischter Salat Mixed salad | 4,90€ |
| Pfefferoni / Essiggurken Pepperoni / Pickles | 2,90€ |

Sorbet

Zitronensorbet mit Prosecco
Sorbet of lemon with prosecco

8,90€

Desserts

**Hausgemachter Kaiserschmarrn (mit & ohne Rosinen),
frisch zubereitet mit Apfelmus**
Homemade Kaiserschmarrn freshly prepared with applesauce
(with & without raisins)

7,90€

**Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce**
Homemade apple strudel with vanilla sauce

6,90€

Hausgemachte Palatschinken
homemade pancakes

2 Stk mit Kittseer Marillenmarmelade und Schlagobers
2 Pieces with peach jam from Kittsee and whipped cream

5,40€

2 Stk mit Nougatcreme und Schlagobers
2 Pieces with nougatcreme and whipped cream

5,90€

1 Stk mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers
1 Piece with vanilla icecream and chocolate sauce and whipped cream

5,90€

Lava-Cake
Schoko-Kuchen mit Zitronensorbet & frischen Beeren
chocolate cake with lemonsorbet & fresh berries

7,90€