



HOFBRÄU
ZUM RATHAUS
— WIEN —

Unsere Wochenkarte ab 19. Februar

Gschmackige Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	4,50
Scheibe Waldviertler Holzwandlbrot mit unserem hausgemachten Fleischaufstrich, Pfefferoni, Zwiebelringen und Steirerkren	5,50
Heringssalat auf klassische Art oder pikant zubereitet	7,50
Kalte Vorspeisenvariation mit Räucherlachs und verschiedenen Salaten	14,00
Goldbraun gebackene zarte Schweinsleber mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	11,00
Klassisches Wiener Rahmbeuscherl mit Brauhausknödel	11,00
Handgemachte Erdäpfelnockerl in Pilzsauce mit Grana und Blattsalat	12,00
½ Henderl, langsam herausgebacken, mit unserem Erdäpfel-Vogerlsalat	13,00
Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln	16,50
Zanderfilet in Olivenöl mit Knoblauchscheiben gebraten, dazu frischer Basilikum und Polentawürfel	17,00
Waldviertler Karpfenfilet auf serbische Art gebraten, angerichtet mit Petersilerdäpfeln	18,00
Zarte Schweinsmedaillons gebraten, serviert mit Pilzsauce und Kräuterreis	18,00
Fein passierter Maronireis mit Schlagobers	5,00
Klassische Powidltascherl mit gezuckerten Butterbröseln und Preiselbeerschaum	5,50
Handgewuzelte Mohnnudeln mit Waldviertler Blaumohn, brauner Butter und Staubzucker	5,50

Zwischen 11 und 14 Uhr nach Verfügbarkeit

Mittagsmenü mit Rindssuppe oder kleinem Salatteller (wenn nicht dabei) nach Wahl	9,00
Mittagsmenü nur Hauptspeise	7,00

Montag:	Gebratene Augsburgsburger mit Cremespinat und Rösterdäpfeln
Dienstag:	Dorsch in Senfsauce mit Polenta
Mittwoch:	Ausgelöstes Karreesteak vom Schwein mit Kräuterbutter und Ofenerdäpfel
Donnerstag:	Hühnerhaxerl mit Salbeifülle im Speckmantel, dazu Braterdäpfel
Freitag:	Seefisch in Knusperpanade mit unserem Erdäpfelsalat Gemüselaibchen mit Kräuterrahmdip

*Lass'is euch
schmecken!*

...und natürlich unser famoses **Winterzwickl naturrüb**

0,3 l	3,50
0,5 l	4,50
1,0 l	8,70



Wir wünschen Guten Appetit!