

# *Nußbaumerins Empfehlungen*

## *Nußbaumerins recommandations*

Nußbaumerins Winter-Spritz Herb-süßer Sporer Orangenlikör aus Salzburg  Sekt  Soda Nußbaumerins winter sprizz Bitter-sweet orange liqueur  Sparkling wine  Soda	€ 7,50
Steirische Kürbissuppe mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil	€ 7,50
Fiaker Gulasch Wiener Rindersaftgulasch mit Würstel, Gurkerl, Spiegelei und Semmelknödel Beef goulash traditional style with Vienna sausage, gherkin, a fried egg and bread dumpling	€ 19,90
Innviertler Speck- und Grammelknödel Brandteigknödel mit Speck- und Griebenfüllung auf Weinsauerkraut, mit Bratensauce serviert Choux dumplings filled with bacon and cracklings, served with wine sauerkraut an gravy	€ 14,90
Wildschweinbratwürste auf Wacholderrahmsauerkraut, an Kartoffelpüree Wild boar sausage with creamy juniper sauerkraut and potato mash	€ 16,90
Nußbaumerins Spezial Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoes	€ 21,90
Salzburger Schnitzel gebackenes Kalbsschnitzel gefüllt mit Kräuterschafskäse, dazu gebratene Erdäpfel Salzburgian Schnitzel Veal escalope stuffed with herbal feta cheese, served with baked potatoes	€ 19,90
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten, gebratenen Spätzle Beef Stroganoff with homemade, roasted spaetzle	€ 19,90
Lebkuchenparfait auf warmen, beschwipsten Zwetschken Gingerbread parfait served on warm, tipsy plumps	€ 7,50