

Vorspeisen

Appetizer

	€
Vogersalat	14,9
mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl <small>vegetarisch</small> salad of lambs-lettuce with grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil <small>vegetarian</small>	
Tafelspitzsülze	14,9
auf Schalottenvinaigrette, dazu frischer Kren und Feldsalat boiled rump of beef in aspic with onion vinaigrette and fresh horse radish served with Salad of lambs-lettuce	
Salzburger Karreespeck für Zwoa davor...	17,9
mit frischem Kren und Essiggurkerl, dazu servieren wir unser Holzofenbrot austrian smoked ham with fresh horseradish and bread	
Gratinierter Ziegenkäse	14,9
mit Kürbiskernkrokant an Feldsalat, dazu Frucht-Confit <small>vegetarisch</small> goat's cheese, gratinated with pumpkin seed brittle served with green salad and homemade fruit confit <small>vegetarian</small>	

Suppen

Soups

Rote-Beete-Suppe	8,9
mit Sauerrahm und frischem Kren <small>vegetarisch</small> beetroot soup with crème fraîche and horse radish <small>vegetarian</small>	
Steirische Kürbissuppe	8,9
mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl <small>vegetarisch</small> Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil <small>vegetarian</small>	
Tafelspitzbrühe	8,9
mit Frittaten <u>oder</u> Griesnockerln boiled prime Beef broth with sliced pancakes <u>or</u> semolina dumplings	

Unser Sauerteigbrot

Our sourdough bread

Brotkorb mit Aufstrich	4,9
basket of bread with spread	
Ein Laib Brot für Dahoam	12,9
(bitte geben Sie rechtzeitig Ihre Bestellung auf, wir backen das Brot frisch für Sie fertig)	

Nussbaumerin Menu

-Änderungen nicht möglich /changes not possible

Tafelspitzbrühe mit Frittaten

boiled prime Beef broth with sliced pancakes

Original Wiener Schnitzel (a Kloans)

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat
original Vienna Schnitzel (fried veal escalope)
with potato-cucumber salad

Wachauer Palatschinken

gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis
mit gerösteten Mandeln
stuffed pancake with bourbon vanilla ice,
apricots and roasted almonds

3 Gänge Euro 42

3 courses menu € 42

Hauptspeisen

Main dishes

	€
Original Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat original Vienna Schnitzel (fried veal escalope) with potato-cucumber salad	29,9
Kloans Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat small Vienna Schnitzel (fried veal escalope) with potato-cucumber salad	22,9
Wildpreiselbeeren portion of cranberries	1,9
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit gebratenen Spätzle Beef „Stroganoff“ with fried spaetzle	26,9
Nußbaumerins „Spezial“ Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit eine Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoe	36,9
Tafelspitz in der Terrine, vorab mit Fritattensuppe mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren, Krensauce und Rösterdäpfeln vorher gibt's a Suppen Tafelspitz - prime boiled rump of beef with root-vegetables, grated horse radish, horse radish sauce and roast potatoes (includes a beef broth with sliced pancakes as a starter)	35,9
Rosa gebratenes Filet vom Almochsen mit gebuttertem Mandelbrokkoli und Riesling Bergkäserisotto roasted fillet of ox with almond broccoli and wine cheese risotto	42,9
Wiener Rindersaftgulasch mit Semmelknödel Goulash "Vienna style" with bread dumpling	24,9

Schmankerl

Delicacy

	€
Gebratene Spinatknödel mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse <small>vegetarisch</small> roasted spinach dumplings with sage butter and grated matured Austrian mountain cheese <small>vegetarian</small>	22,9
Flachgauer Kasnockerln im Pfandl serviert mit Zwiebeln, Schnittlauch, Vorarlberger Bergkäse und einem Feldsalat <small>vegetarisch</small> cheese noodles with onions and chives baked with matured Austrian mountain cheese, served with green salad <small>vegetarian</small>	22,9
Wiener Backhendl im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogersalat deep fried chicken pieces "Vienna style" served in a basket with potato-lambs lettuce salad	26,9
Mama´s Rinderroulade in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödeln mum's braised beef roll in red wine jus with potato dumplings and red cabbage	28,9
Kross gebratenes Zanderfilet (Fogusch österr.)mit gebuttertem Mandelbrokkoli an Bergkäserisotto crispy fried filet of pike perch with almond broccoli and cheese risotto	36,9
Zanderfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten dazu Vogersalat mit geriebenem Schafskäse gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl crispy filet of pike perch fried in rosemary-olive oil with salad of lambs-lettuce in pumpkin seed dressing and grated feta cheese	29,9

Weinempfehlung

'21 Riesling Alte Rebe

Wachau Weingut Schneeweiss

Im Duft feine Steinobst Aromen, zarte Marille, einen Hauch von Ringlotten,
cremige Textur, fantastische Spannung mit hoher Trinkfreude,
sehr lebhaft und Sortentypisch, fruchtbetonter Stiel.

0,75 l Euro 44

Mehl- und Süßspeisen

Sweets

	€
Österreichischer Kaiserschmarrn für Zwoa mit Rumrosinen und Zwetschkenröster-Vorfreude mindestens 20 Minuten "Kaiserschmarrn" cut up and caramelized pancake with rum raisins, served with plum compote Anticipation at least 20 minutes	17,9
Österreichischer Kaiserschmarrn für Zwoa <u>mit Trockenbeerenauslese 2 Glasl á 5 cl</u> "Kaiserschmarrn" with two glasses of dessert wine 5cl	27,9
Marillenknödel mit süßen Butterbröseln-Vorfreude mindestens 20 Minuten apricot dumpling with sweet bread crumbs	10,9
mit einem Marillenbrand 2 cl apricot dumpling with a glas of apricot brandy 2cl Anticipation at least 20 minutes	15,9
Schokoküchlein mit marinierten Marillen, Vanilleeis und Schlagobers chocolate cake with marinated apricots and whipped cream	12,9
Wiener Apfelstrudel mit Bourbon - Vanilleeis und Schlagobers vienna apple strudel with vanilla ice and whipped cream	10,9
Wachauer Palatschinken gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis mit gerösteten Mandeln stuffed pancake with bourbon vanilla ice, apricots and roasted almonds	10,9
Hausgemachtes Kürbiskernparfait an marinierten Marillen homemade pumpkin seed parfait with apricot compote	10,9
Eispalatschinke /Schokosauce/ Bourbonvanillieneis/ Sahne vanilla ice cream in Pancake with schokladesauce and wipped creame	12,9
Salzburger Nockerln N=nur W=wann's G=geht Sweet Salzburgian soufflé (if the chef has time)	19

Empfehlung: Likörwein (Burgenland) Waldbeer/Veilchen/Dörrfeige/Orangenzeste. 0,05l 6,9

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Einen Nachweis über enthaltene Allergene in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage, von unseren Service-Mitarbeitern
All prices are inclusive of VAT Please ask our staff for a proof of containing sensitizer in our dishes.

