

Vorspeisen

Appetizer

€

Vogerlsalat

14,9

mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl vegetarisch
salad of lambs-lettuce with grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil vegetarian

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

Gratinerter Ziegenkäse

14,9

mit Kürbiskernkrokant an Feldsalat, dazu Frucht-Confit vegetarisch
goat's cheese, gratinated with pumpkin seed brittle
served with green salad and homemade fruit confit vegetarian

Suppen

Soups

Rote-Beete-Suppe

9,5

mit Sauerrahm und frischem Kren vegetarisch
beetroot soup with crème fraîche and horse radish vegetarian

Steirische Kürbissuppe

9,5

mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl vegetarisch
Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil vegetarian

Tafelspitzbrühe

9,5

mit Frittaten oder Griesnockerln
boiled prime Beef broth with sliced pancakes or 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 44

3 courses menu € 44

Hauptspeisen

Main dishes

€

Original Wiener Schnitzel

31,9

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

Kloans Wiener Schnitzel

24,9

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

Wildpreiselbeeren

1,9

portion of cranberries

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

26,9

mit gebratenen Spätzle
Beef „Stroganoff“ with fried spaetzle

Nußbaumerins „Spezial“

37,9

Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer
Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel
Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and
backed potatoe

Tafelspitz in der Terrine, vorab mit Frittatensuppe

37,9

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)

Rosa gebratenes Filet vom Almochsen

44,9

mit gebuttertem Mandelbrokkoli und Riesling Bergkäserisotto
roasted fillet of ox with almond broccoli and wine cheese risotto

Wiener Rindersaftgulasch

25,9

mit Semmelknödel
Goulash "Vienna style" with bread dumpling

Schmankerl

Delicacy

€

Gebratene Spinatknödel

mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse vegetarisch

roasted spinach dumplings with sage butter and grated matured Austrian mountain cheese vegetarian

22,9

Flachgauer Kasnockerln

im Pfandl serviert mit Zwiebeln, Schnittlauch,

Vorarlberger Bergkäse und einem Feldsalat vegetarisch

cheese noodles with onions and chives baked with matured Austrian mountain cheese, served with green salad vegetarian

22,9

Wiener Backhendl

im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

deep fried chicken pieces "Vienna style" served in a basket with potato-lambs lettuce salad

27,9

Mama's Rinderroulade

in Rotweinsauce mit Apfelsrotkraut 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 Vogerlsalat 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 46

Mehl- und Süßspeisen

Sweets

€

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

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