

Vorspeisen

Appetizer

€

Vogersalat

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

Gratinierter 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 eine
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

22,9

mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse vegetarisch

roasted spinach dumplings with sage butter and grated matured

Austrian mountain cheese vegetarian

Flachgauer Kasnockern

22,9

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

Wiener Backhendl

27,9

im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogersalat

deep fried chicken pieces "Vienna style" served in a basket

with potato-lambs lettuce salad

Mama's Rinderroulade

28,9

in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödeln

mum's braised beef roll in red wine jus with potato dumplings

and red cabbage

Kross gebratenes Zanderfilet

36,9

(Fogusch österr.) mit gebuttertem Mandelbrokkoli an Bergkäserisotto

crispy fried filet of pike perch with almond broccoli and cheese risotto

Zanderfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten

29,9

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

Weinempfehlung

'21 Riesling Alte Rebe

Wachau Weingut Schnee Weiss

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 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
Eispalatschinken /Schokosauce/ Bourbonvanillieneis/ Sahne vanilla ice cream in Pancake with schokladesauce and wipped cream	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. 0,05 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.