

Speisekarte
für Samstag und Sonntag
Gasthaus Winter

<u>Rindsuppe</u> mit <u>Frittaten</u> oder <u>Leberknödel</u> (A,C,G,L)	2,90
<u>Ollersbacher Spargelcremesuppe</u> (A,C,D,G)	3,80
<u>Zanderfilet und Saiblingsfilet</u> vom Grill auf Spargelragout und Erdäpfelsouffletörtchen (A,C,D,G)	13,30
<u>Gebackene Schollenfilets</u> mit Sc. Tatare, Petersilienerdapferl und gemischtem Salat (A,C,D,G,M)	12,30
<u>„Variation vom Heimischen Wild“</u> Schulterragout vom Rothirsch in Burgundersauce, gebratene Knödelroulade, gebackenes gefülltes Wildschweinschnitzerl auf Pilz Nudeln, Apfelrotkraut und zart rosa gebratenes Maibockrückenfilet (A,C,G,L,M,O)	17,90
<u>„Klassiker zur Auswahl“</u>	
- <u>Schweinecordonbleu</u> oder <u>Hühnercordonbleu</u>	11,20 / 12,50
- <u>Schweineschnitzerl</u> oder <u>Hühnerschnitzerl</u>	10,20 / 11,50
jeweils dazu Pommes frites und gemischter Salat (A,C,G,M)	
<u>Gegrilltes Putenbrüstchen</u> mit frischem Ollersbacher grünem Spargel, Rohschinken und Käse überbacken auf cremig pikanten Knoblauch-Pomodore-Tagliatelle (A,C,G)	13,10
<u>„Bosniak“</u> Beiriedschnitte pikant gefüllt mit Zwiebel, Speck und Pfefferoni in Butterschmalz gebacken dazu Salat nach Art des Hauses (A,C,G,L,M)	14,80
<u>Linschi's Hausspezialität</u> vom Grill mit Kräutersauce, Buttergemüse und Kroketten (G,L,M)	12,70
<u>„Frühlingssalat“</u> Gemischte Salate und Blattsalat mit gebackenen Maishendlbruststreifen in der Kürbispnanade, mariniertem Spargelduett und feinem Schnittlauchjoghurtdressing (A,C,G,M)	9,20

Dessert

<u>Nuss-Nougat-Knöderl</u> auf warmen Beerenragout (A,C,G,H)	5,50
<u>Eispalatschinke</u> mit Schlag und Schokosauce (A,C,G,H)	4,50
<u>Palatschinke</u> mit hausgemachter Marmelade (A,C,G)	3,90
<u>Schokoküchlein</u> mit Schlag und Schokosauce (A,C,G)	3,90