

# S p e i s e k a r t e

Pfannkuchensuppe

Leberspätzlesuppe

**Lammbraten aus dem Vilstal in eigener Soße  
mit Kartoffelknödel, Bohnenbündchen und Salatteller**

**Tafelspitz mit Kräutersoße  
und Gemüse der Jahreszeit Salzkartoffeln und Salatteller**

**Flugentenbrust** mit Reiberknödel, gefülltem Bratapfel, Blaukraut und Salatteller

**Vilstaler -Hausente** mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Salatteller

**Rehrückenfilet** mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten  
Pfirsich gefüllt und Salatteller

**Frischer Rehbraten von der Keule** von heimischen Jägern  
mit hausgemachten Spätzle, Herzoginkartoffeln,  
Aprikose mit Preiselbeeren gefüllt und Salatteller

**Hirschkalbsbraten von der Keule** in Wachholderbeerrahm dazu  
Semmelknödel, Tannenzapfenkroketten, gefüllter Pfirsich und Salatteller

**Wildteller vom Hirsch und Reh** mit hausgemachten Spätzle, Tannenzapfenkroketten  
gefüllte Pfirsich und Salatteller

**Wildschweinbraten von der Keule in eigener Soße** mit Semmelknödel,  
Birkenkroketten,, gefüllter Preiselbeerpfirsich und Salatteller

**Fitneßteller** mit Kartoffelpuffer, hausgemachte Spätzle, dazu  
frische Pfifferlinge „a là creme" Gemüse der Jahreszeit und Salatteller


**Kalbsbraten vom Schlegel** in Rahmsöße mit hausgemachten Spätzle und Salatteller


**Ofenfrischer Spanferkelbraten** in Braunbiersöße mit Knödel, Kartoffeln,  
Sauerkraut und Salatteller

**Gemischter-Braten** vom Schwein- und Kalbfleisch mit Knödel, Kartoffeln  
kleines Gemüse und Salatteller

**Burgunderbraten in Rotweinsöße** mit Kartoffelkroketten, hausgemachten  
Spätzle, Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren und Salatteller

 **Lachsmittelstückfilet vom Rost auf einer Kräutersoße**  
Bandnudeln, kleinen Marktgemüse und Salatteller

 **Zanderfilet in Kräuterbutter gedünstet** mit Salzkartoffeln, kleines Gartengemüse  
und Salatteller

 **Schollenfilet** gebacken mit Pommes frites  
oder Kartoffelsalat, Remouladensoße, kleines Gartengemüse und Salatteller

## Unsere Grillgerichte

\*\*\*\*\*  
 \* **Angebot** \*  
 \* **Schweinelendchen gegrillt „a lá Creme“ mit frischen Pfifferlingen dazu** \*  
 \* **hausgemachte Spätzle, kleines Marktgemüse und Salatteller** \*  
 \*\*\*\*\*

**Wiener-Zwiebelrostbraten** von der Lende mit Pommes frites, oder Kräuterkartoffeln, kleinem Gartengemüse und Salatteller

**Lendensteak mit Gemüse der Jahreszeit, gefüllte Kartoffeltaschen und Salatteller**

**Grillteller mit verschiedenen Filets** dazu Kräuterbutter, kleinem Gartengemüse, Pommes frites und Salatteller

**Pfeffersteak** mit Kräuterbutter, Röstitaler, Gemüse der Jahreszeit und Salatteller

**Schweinefilet auf Ananas** dazu **Pfefferrahmsoße**, Gitterkartoffeln kleines Gemüse und Salatteller

**Schweinelendchen gegrillt** mit Cognacrahmsoße dazu frisches Gemüse Pommes frites und Salatteller

**Cordon bleu** mit Pommes frites, Buttergemüse und Salatteller

**Schnitzel "Wiener Art"** mit Pommes frites und Salatteller


**Es gibt unsere ganzen Gerichte auch als Kinder- oder Seniorenteller**

**Verschiedene Pizza-Gerichte**  
 Finden Sie auf der Nachmittagskarte

## Nachspeisen-Auswahl finden Sie auf unserer Eiskarte

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Inklusive Preise!

 Bei uns wird jede Tasse **frisch** zubereitet!  
 Tasse Kaffee  
 Haferl Cappuccino  
 Haferl Kaffee-Creme  
 Glas Latte Macchiato  
 Tasse Espresso

Sehr geehrte Gäste, Sie können sich jederzeit für Ihre Festlichkeiten ob

***Kommunion, Firmung, Muttertag, Geburtstag, Hochzeit oder jegliche andere Veranstaltung bei unserem Personal informieren. Ihre Feierlichkeit gestalten wir nach Ihren Wünschen.***

***Ein Tipp für eine Geschenkidee:***

***Gutschein für Essen und Trinken im Vilstaler-Hof***

***Das Team vom Vilstaler-Hof wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause***