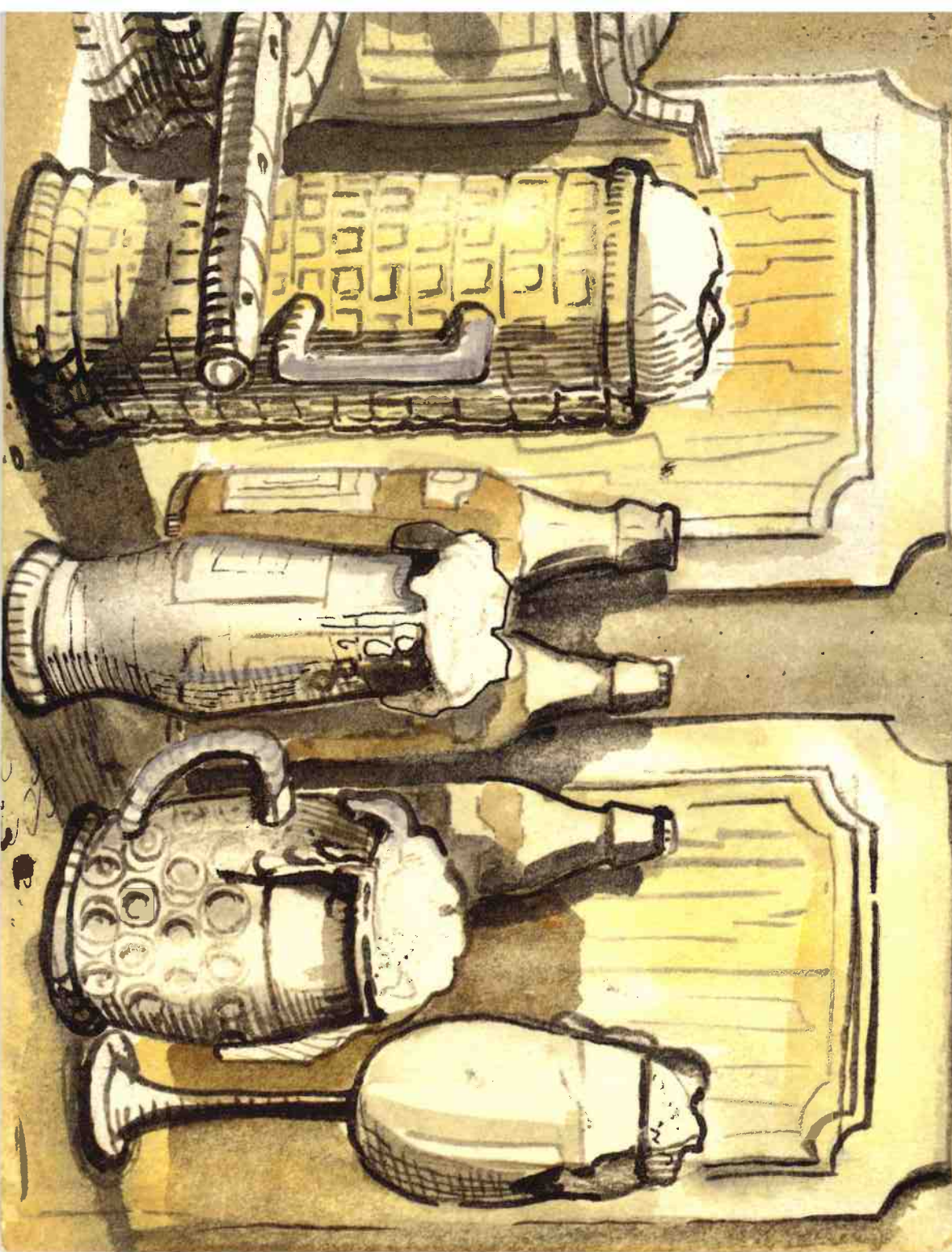
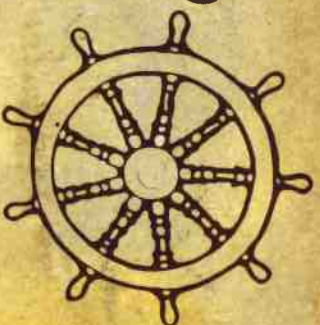


# RASTHAUS MELK





*Unser Küchenchef empfiehlt:*



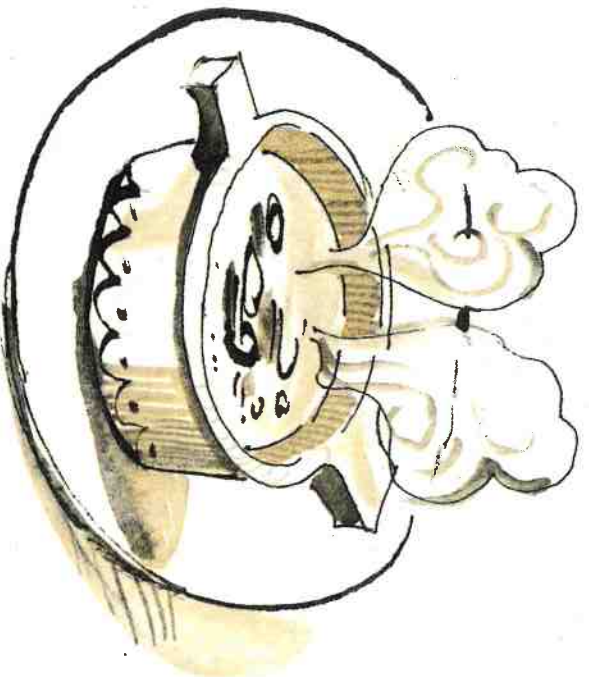
## Kalte Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Saures Rindfleisch mit gehackten Eiern, Essiggurkerl, Zwiebel	57,-
Bierfuhrmannsalat Pikanter Wurstsalat mit Käse	48,-
Schinkenrolle gefüllt mit franz. Salat Salatgarnitur nach Jahreszeit	48,-
Nordtiroler Schinkenspeck hauchdünn geschnitten, mit Kren und Butter	58,-
Wachauerjause deftige kalte Platte	65,-



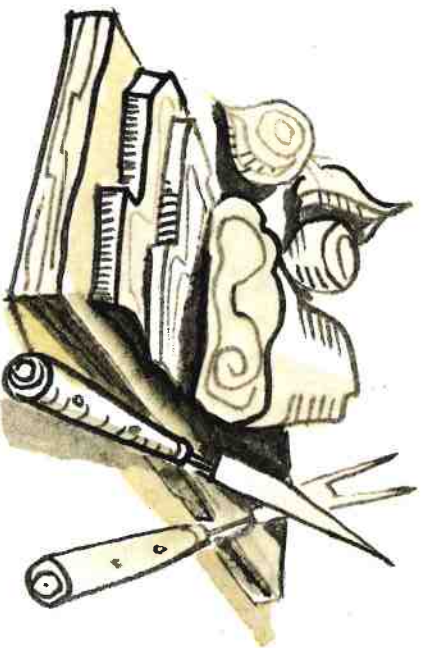
## Einfache Speisen für den großen Hunger

Geröstete Leber Zwiebel und Speck mit Kartoffel	65,-
Gebackene Leber mit Salat	69,-
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Salat	75,-
Geröstete Knödel mit Speck und Ei, Salat	55,-
Gulasch groß	62,-
Gulasch klein	40,-
Ham and Eggs	42,-



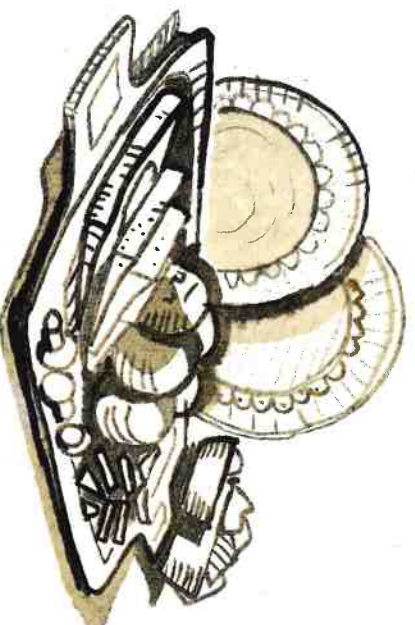
## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	18,-
Gulaschsuppe	28,-
Bohneneintopf	35,-



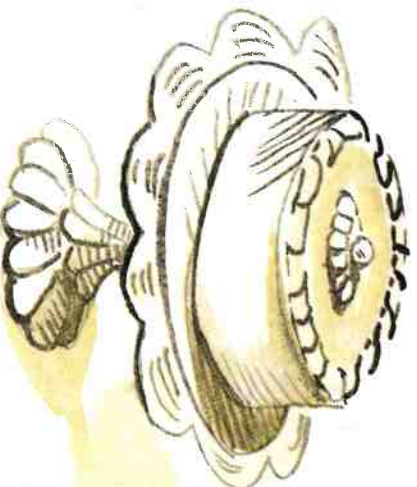
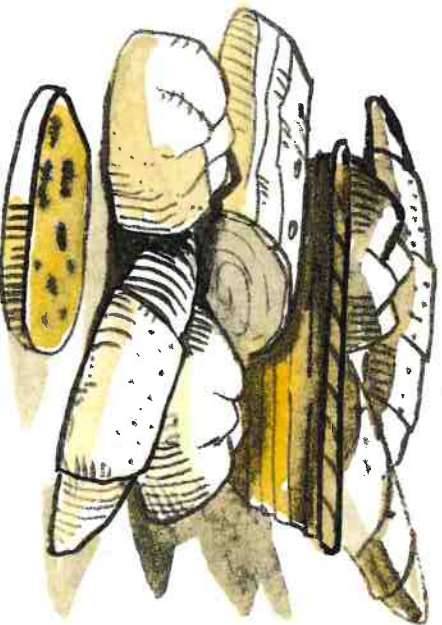
## Für Schlemmer und Genießer

<b>Stroganoff</b> <i>Filetspitzen in Rahmsauce mit Buttermoockel und grünem Salat</i>	135,-
<b>Gefülltes Schweinssteak „Bacchus“</b> <i>mit Rotweinsauce und Spätzle</i>	105,-
<b>Husarenkotelett</b> <i>gefüllt mit Salami, Pfefferoni, Emmentaler und Kartoffeln</i>	98,-
<b>Nibelungenspieß</b> <i>mit Pommes frites und Letscho</i>	106,-
<b>Champignonschnitzel</b> <i>mit Reis</i>	89,-
<b>Pusztasteak</b> <i>gegrillt mit feurigem Letscho</i>	89,-
<b>Geschnetzeltes</b> <i>in zarter Rahmsauce und Reis</i>	68,-
<b>Berner Würstl</b> <i>Salatgarnitur und Pommes frites</i>	56,-



## Spezialitäten des Hauses

<b>Hauerpfandl</b> <i>Schweinssteak mit Schinken und Käse überbacken, Specknoockel und Gemüse</i>	98,-
<b>Pfeffersteak</b> <i>Rindslungenbraten mit pikanter Pfeffersauce, Kroketten, Salat</i>	160,-
<b>Kräuterröstbraten</b> <i>Bratkartoffel und Salat</i>	95,-
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>Bratkartoffel und Salat</i>	95,-
<b>Cordon-bleu</b> <i>mit Salat</i>	95,-
<b>Wildkroketten gebacken</b> <i>mit Schwammerlsauce und Reis</i>	75,-
<b>Wildrahmgeschnetzeltes</b> <i>mit Reis oder Knödel</i>	80,-
<b>Hirschbraten in Rotweinsauce</b> <i>mit Preiselbeeren und Knödel</i>	110,-
<b>Zander</b> <i>Serbische Art</i>	110,-
<b>Forelle „Müllerin“</b> <i>Petersilienkartoffeln</i>	98,-



## Gebäck frisch vom

### Bäcker

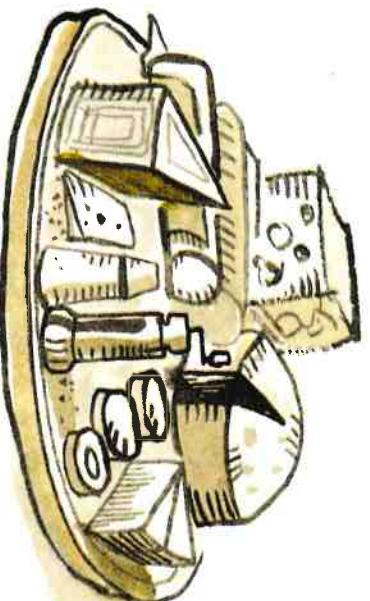
Hausbrot	4,-
Semmel	4,-
Spezialgebäck	6,-

## Dessert

Apfelstrudel	22,-
Schoko- Nußpalatschinken 2 Stück	48,-
Schokotorte mit Schlag	25,-
Nußtorte	25,-

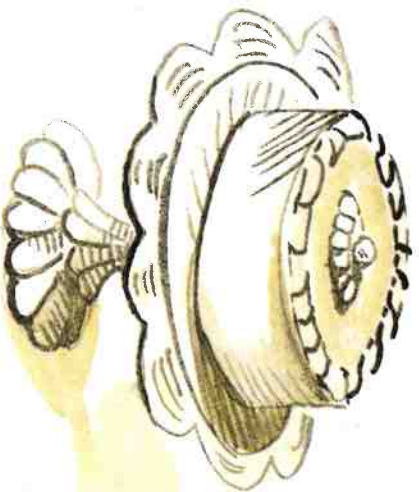
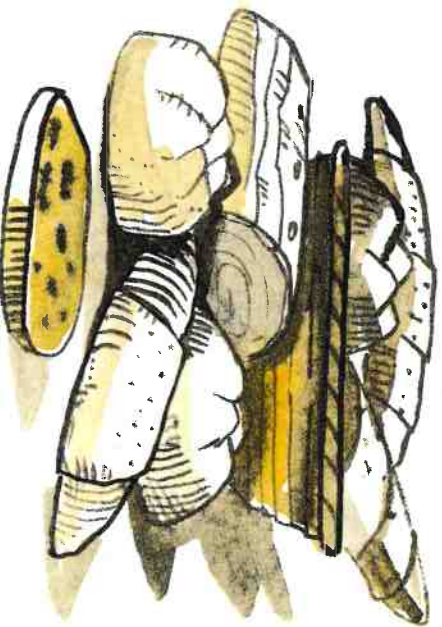
## Beilagen

Kleiner Salatteller	28,-
Salatplatte „Löwenherz“	55,-
Diverse Beilagen nach Wunsch	15,-



## Käse für den Kenner

Camembert Butter	25,-
Gebackener Emmentaler mit Sauce tatare	35,-
Käseplatte	70,-



## **Gebäck frisch vom Bäcker**

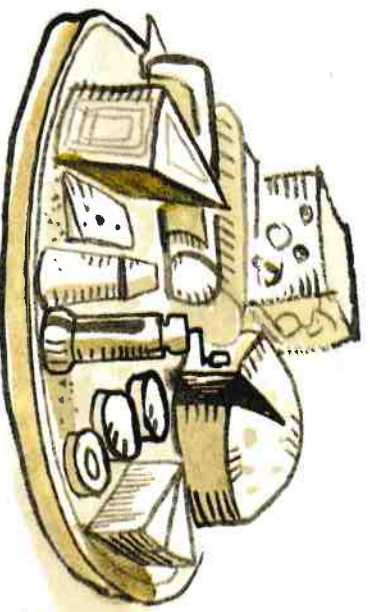
Hausbrot	4,-
Semmel	4,-
Spezialgebäck	6,-

## **Dessert**

Apfelstrudel	22,-
Schoko- Nußpalatschinken 2 Stück	48,-
Schokotorte mit Schlag	25,-
Nußtorte	25,-

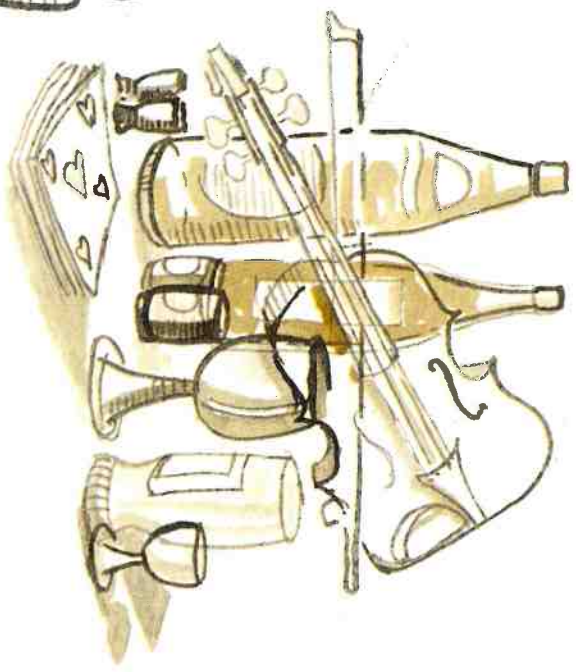
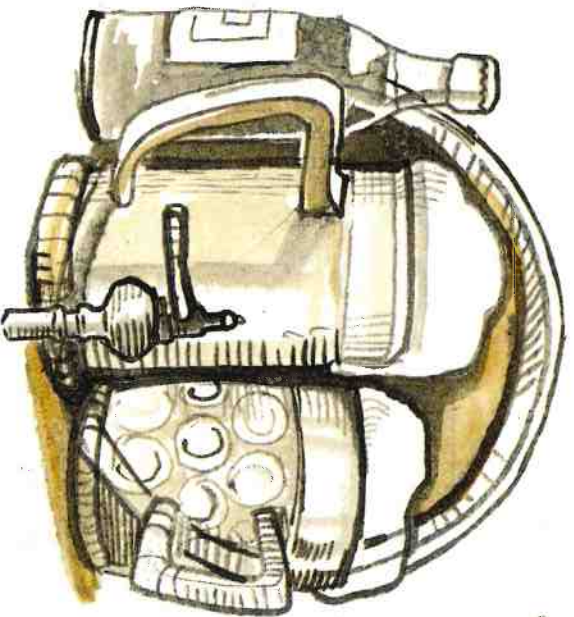
## **Beilagen**

Kleiner Salatteller	28,-
Salatplatte „Löwenherz“	55,-
Diverse Beilagen nach Wunsch	15,-



## **Käse für den Kenner**

Camembert <i>Butter</i>	25,-
Gebackener Emmentaler <i>mit Sauce tatar</i>	35,-
Käseplatte	70,-



## **Bier aus der Brauerei Wieselburg**

1 Krügel Wieselburger Spezial 0,5 lt	22,-
1 Seidel Wieselburger Spezial 0,33 lt	18,-
1 Weizenbier 0,5 lt	25,-

## **Alkoholfreie Getränke**

Keli Orange, Zitron, Kräuter, Cola	0,25 lt. 17,-
Pago Orange	1/8 lt. 9,-
Pago Apfel	1/8 lt. 8,-
Fl. Gasteiner	0,3 lt. 17,-
Soda	1/8 lt. 5,-

## **Weine**

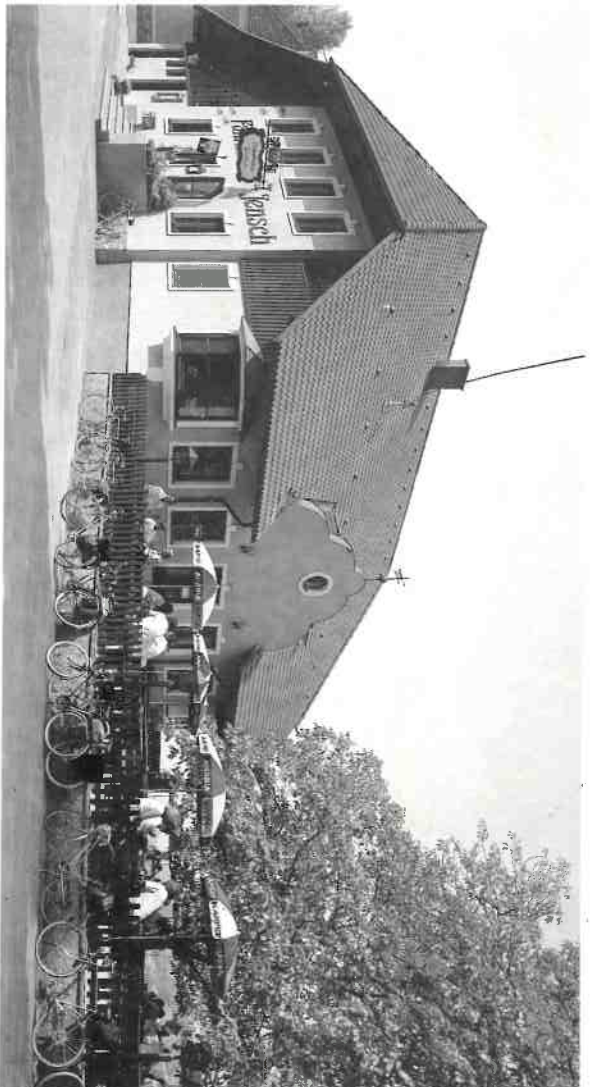
Landwein	1/8 lt. 16,-
Grüner Veltliner	1/8 lt. 12,-
Rotwein	1/8 lt. 15,-
Sekt	220,-

## **Schnäpse**

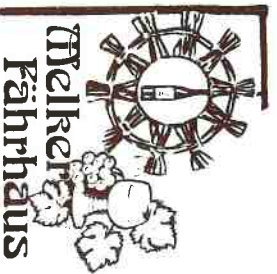
Waldhimbeergeist	22,-
Edel - Obstler	18,-
Vogelbeer	22,-
Dornkaat	22,-
Weinbrand	22,-
Rum	10,-
Campari Soda	25,-
Underberg	22,-

## **Kaffe**

Großer Brauner - Mocca	25,-
Kleiner Brauner - Mocca	16,-
Verlängerter	19,-
Tee Zitrone	15,-



Wir würden uns freuen, Sie auch in einem unserer anderen  
Lokale als Gast begrüßen zu dürfen.



3390 Melk, Kolomanau 3  
Tel. 0 27 52/32 91

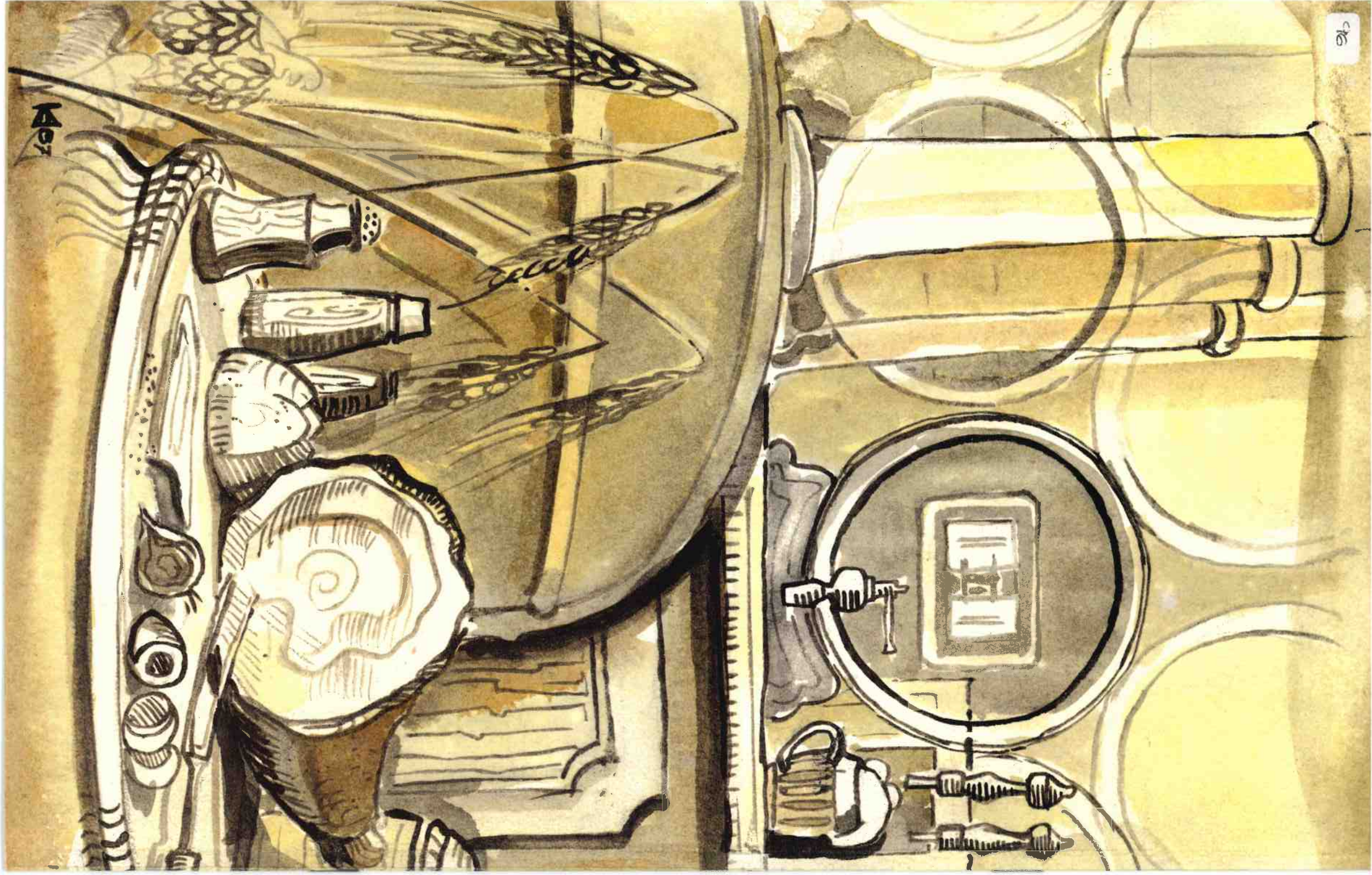
Sehr ruhige Lage, mit Terrasse  
(150 Sitzplätze) direkt an der  
Donau.  
Busse nur gegen Voranmeldung.  
Kaltes und warmes Buffet  
(Selbstbedienung)  
Heurigenlokal mit Campingplatz.

**BRAUHOFF**  
Wieselburg

3250 Wieselburg, Tel. 07416/2229

Gutbürgerlicher Gasthof mit  
zünftigen sowie auch exquisiten Speisen  
Hausspezialitäten  
Neugebauter Saal mit 150 Sitzplätzen  
(gesamt 350 Sitzplätze)  
Ideal auch für Busreisende, Privatpark-  
platz vorhanden  
Rasche und freundliche Bedienung





1897