



Landgasthof Muhr
Hauptstr. 87
2463 Gallbrunn

WWW.MUHR.CO.AT



LIEBE GÄSTE,

es freut uns Ihnen ab Freitag den 10.4.20 wieder einen kleinen Auszug unserer Speisekarte anbieten zu können. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch (02230 2858) oder per E-Mail (info@muhr.co.at) entgegen.

Ab 10.04.2020

Küchenzeiten: 11-14 Uhr

18-20 Uhr

Abholbereich im Gastgarten

Die Zustellung erfolgt in den Gemeinden Gallbrunn/Stixneusiedl/Sarasdorf/Trautmannsdorf an der Leitha kostenlos.

Zustellfahrten finden um 11.00 und 18.00 statt.

Bitte um zeitgerechte Vorbestellung.

Zahlungsmöglichkeiten:

Im Lokal: Bar, Bankomat, Visa oder Mastercard.

Bei Zustellung: bitte nur in Bar.



MENÜPREIS 10,00€



FREITAG 10.4.20

Schaumsuppe/Leithaberg - Bärlauch
Fisch & Chips vom Zander/Erbsencreme/Sauerrahm-Dip

SAMSTAG 11.4.20

Erdäpfelschaumsuppe/Majoran/Croutons
Süßkartoffel- Zucchini-aufflauf/Parmesan gratiniert/
Paprikaschaum

SONNTAG 12.4.20

Selleriecremesuppe/Trautmannsdorfer Kernöl/Mandel
Geschmortes Bio-Lamm/Bärlauch- Erdäpfelpürree

MONTAG 13.4.20

Liebstöckl Rindsuppe/Leberknödel
Ofenfrisches Brat'l vom Jungschwein/Seibersdorfer
Speckkraut/Erdäpfelknödel

DIENSTAG 14.4.

Schaumsuppe/geräucherten Knoblauch/Nusscroutons
Lasagne/Butternusskürbis/Mozarella/Pesto



SPEISEKARTE



SUPPEN

Liebstöckl Rindsuppe mit dreierlei Einlagen / 3,80€

Halaszle Kotingbrunner Zander / 6,00€

Schaumsüppchen vom Leitha-Bärlauch & Chips / 4,50€

HAUPTSPEISEN

Schnitzel vom Tullnerfellnerjungschwein &
Salat der Saison / 11,00€

Zanderfilet cross gebraten & Bärlauchrisotto / 14,50€

Ausgelöstes Bauernbackhendl in der Kürbiskruste &
Erdäpfel Vogerlsalat / 13,50€

Tafelspitz vom Bio-Rind mit Frühlingsgemüse, Rösti &
Semmelkren / 15,00€

Solo-Select Spargel aus dem Marchfeld, Sauce
Hollondaise & Petersilerdäpfel / 16,00€

Zartrosa Beiried vom Almrind mit Spargel, Erdäpfelkrapferl
& rotem Pfefferschaum / 20,50€

DESSERT

Creme Brulle von der Valrohna Bitterschokolade &
Waldbeeren / 5,50€

Topfenschnitte mit weißer Schokolade & Cocos / 5,50€

GETRÄNKE



Fl. Cabaresco Weingut Kolkmann Fels am Wagram
Perlwein aus 100% Cabernet Sauvignon / 14,00€

Spargelweinempfehlung: Fl. Junger Göttlesbrunner 2019
Weingut Markowitsch Lukas
50% Gelber Muskateller & 50 % Sauvignon blanc / 14,00€

Fl. Grüner Veltliner 2018 Weingut Figl Traisental
würzig typischer Veltliner Charakter / 16,00€

Fl. Sauvignon blanc 2017 Ried Schüttenberg
Weingut Netzl Göttlesbrunn fruchtig, kräftig / 16,00€

Zweigelt 2016 Stixenberg Weingut Muhr Stixneusiedl
typische Kirschfrucht, kernig einfach Carnuntum / 16,00€

Blaufränkisch 2016 Weingut Paul Winden am See
angenehm mild, ausgewogen typisch Burgenland / 14,00€

Apetlon Rouge 2018 Weingut Steindorfer Apetlon
Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent, ausbalancierter
Rotwein am Gaumen mit viel Struktur / 16,00€

