

Frühling im Gasthof Dannerwirt

Aperitif...

„Aperol Sprizz“ und Hugo mit und ohne Alkohol 4,50

San Bitter Orange (alkoholfrei) 4,50

Erfrischende Saftschorlen:

Apfel, Rhabarber, Orange, Traube, Johannisbeere 3,50

Ein Glas Winzersekt „Royal“

Weingut E. Maria Gerhardt 0,1 l Euro 4,50

Frühlingssalate und Vorspeisen...

Vorneweg: 3erlei Aufstriche mit gemischtem Brot 4,50

Danner's Schmankerlsalat mit Krusteln, Kerndl'n

und gebratenen Streifen vom Bauernhendl 12,50

Bunter Frühlingssalat vom Markt mit Krusteln und Kerndl'n 5,90

Salat von 2erlei Spargel mit gebackenem Camembert 9,50

Suppen und kleine Gerichte...

Supperl vom Bärlauch mit Krusteln 4,50

Spargelsupperl mit gebratenem Spargel 5,50

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchen und viel Schnittlauch 4,50

Danner's Knödeltrio (Spinat, Bärlauch & Käse) mit Parmesanschaum,
Kräutersaitlingen und geschmorten Tomaten 11,50 (vegetarisch)

Feine Spargelravioli mit zweierlei Spargel und Kräuterschaum (vegetarisch) 11,50

Danner's Currywurst mit Pommes Frites 8,50

Spargel-Frühling im Dannerwirt

1/2 Pfund Stangenspargel mit handgeschlagener Hollandaise
oder zerlassener Butter und Frühlingkartoffeln 15,50

1/2 Pfund Spargel mit kleinem Wiener Schnitzel und Frühlingkartoffeln Euro 20,50

1/2 Pfund Spargel mit kleiner gebratenen Rinderlende und Frühlingkartoffeln 23,50

1/2 Pfund Spargel mit zweierlei Schinken und Frühlingkartoffeln 17,50

Fisch...

Brannenburger Bachforelle in schäumender Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 16,50

Ostseescholle mit gebratenem Speck, Krabben,
gehackter Petersilie und Bratkartoffeln 15,80

Fleisch...

Unser Tagesschmankerl am Dienstag...

Lauwarme Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat 8,50

Geschnetzelte Spanferkelleber „sauer“ mit Kartoffelschnee 13,80

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln und Krautsalat 11,50

Rosa gebratener Lammrücken mit glacierten Zuckerschoten und lila Gnocchi 19,50

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Schnittlauchkartoffeln und Meerrettichschaum 15,80

Ragout vom Hirschkalb mit Kräutersaitlingen Semmelknödel und Preiselbeeren 15,80

Unsere Dannerwirt-Klassiker...

Gebrautes Filet vom Schwein in Pfefferrahm mit zweierlei gelben Rüben
und hausgemachten Krokette 17,80

Wiener Schnitzel in schäumendem Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und buntem Salat
vom Schwein... 14,50 vom Kalb... 19,50

Wiener Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Bratkartoffeln und Frühlingsalat 19,50

„Der Bürgermeister“ saftig gebratene Schweinelende
mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln 16,50

Süßspeisen...

Eismarillknödel mit Zwetschgenröster und Schlag 6,50

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel mit Rahmeis und Schlag 4,80

Dinzler's Eiskaffee mit Schlag 5,00

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Rahm-Vanilleeis 5,20

Unsere Weinempfehlung im April...

2015er Kremser Goldberg, Grüner Veltliner trocken

Winzer Krems Österreich 0,25 l Euro 5,80