

Die Zeit zwischen Advent und Aschermittwoch wurde in den ländlichen Regionen Österreichs schon seit jeher genutzt, um die gehegten Nutztiere zu schlachten und das Fleisch durch verschiedene Methoden wie Würsten, Räuchern und Pökeln (=Suren) haltbar zu machen. Dieser „Sautanz“ galt als besonderes Fest, zu dem die Großfamilie und Nachbarn gerne eingeladen wurden, um am anschließenden Mahl teilzunehmen. Gemäß dieser alten Tradition haben wir nach großmütterlichem Rezept und in Handarbeit jene typischen Spezialitäten für Sie vorbereitet, die bei diesen Festen gereicht wurden und laden Sie herzlich zum

„Sautanz“ im Haas Beisl

Alle Sautanzgerichte werden von uns in Handarbeit und nach eigenen Rezepten hergestellt!!

Vorspeisen und kleine Gerichte:

Saure Presswurst € 6,90

mit Jungzwiebelvinaigrette und Kernöl

Carpaccio vom g'selchten Schweinsfilet € 10,90

dünn aufgeschnitten, mit marinierten Indianerbohnen, Feldsalat und Krensauce

Knusprige Blunz'nröllchen € 8,90

auf Rotkrautsalat mit frischem Kren

„Abstechsuppe“ € 6,50

mit Kopffleisch, Wurzelwerk, Erdäpfel, frischen Kräutern und Sauerrahm,
dazu gibt's Bohnensterz

Hauptgerichte:

Gebackenes Hirn € 11,90

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

„Hirn mit Nier'n“ € 12,50

dazu gibt's Petersilerdäpfel

Geröstete oder gebackene Schweinsleber € 7,90

Geröstete Niernd'l auf „Pannonische Art“ € 12,90

in Paprika-Thymianrahmsauce mit Topfen-Semmelspitz

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben

<i>Gebackenes Surschnitzerl</i>	€ 13,90
<i>mit Petersilerdäpfel</i>	
<i>Gebratene Hausblunz'n</i>	€ 11,90
<i>mit Grammelkraut und Erdäpfelschmarr'n</i>	
<i>Gebratene Trüffelblunz'n</i>	€ 13,90
<i>mit eingemachtem Kohlgemüse und Petersilerdäpfel</i>	
<i>Hausbratwürst'l</i>	€ 11,50
<i>mit Sauerkraut und Grammelschmarr'n</i>	
<i>Surbraten vom Schweinsschopf</i>	€ 13,90
<i>mit Erdäpfelknödel und Rotkrautsalat</i>	
<i>Hausg'selchtes & Kaiserfleisch</i>	€ 13,90
<i>mit Rahmlinsen und Serviettenknödel</i>	
<i>Klassische Saumeis'n</i>	€ 13,90
<i>auf Kohlgemüse und Petersilerdäpfel</i>	

Desserts

<i>Malakoff-Nockerl</i>	€ 4,90
<i>mit Schokosauce, Schlagobers und Haselnüssen</i>	
<i>Gebackene Apfelspalten</i>	€ 4,90
<i>mit Zimtzucker</i>	
<i>Hausgemachter „Moor“ im Hemd</i>	€ 4,90
<i>Topfen-Grieß-Schmarr'n</i>	€ 6,90
<i>mit Zwetschkenröster</i>	
<i>Obers-Vanille-Cremeschnitte</i>	€ 4,90

Vorspeisen

Beef Tatare	€ 11,90
<i>100 gr. fein gehacktes Rindsfilet, würzig abgeschmeckt, mit Butter und Toast</i>	
Gebackenes Kalbsbries auf „Pariser Art“	€ 13,90
<i>auf Erdäpfel-Vogerl-Salat</i>	
<i>als Hauptgericht</i>	€ 17,90

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,50
Pastinakencremesuppe mit Obershaube	€ 4,90

Hauptgerichte

Rote Rüben-Risotto	€ 11,50
<i>mit frischem Parmesan</i>	
Gekochter Tafelspitz	€ 15,90
<i>mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Erdäpfelschmarr'n</i>	
Wiener Rindsgulasch	€ 8,20
Alt Wiener Zwiebelrostbraten	€ 16,90
<i>klassisch vom Rostbraten geschnitten, mit Braterdäpfel und Fächergurkerl</i>	
Wiener Schnitzel	€ 17,50
<i>vom Kalb mit Petersilerdäpfel</i>	
Gebrautes Lachsforellenfilet	€ 16,90
<i>auf cremigen Belugalinsen mit Gemüsebouquet</i>	
Diverse Beilagen und Salate	€ 3,20

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben