

Spezialitäten des Hauses *House specialties*

S01	Schesch Besch Mixplatte 450 g 1 Person 900 g 2 Personen Hühnerschisch-, Lammschisch-, Lülyekebab und Lammkotelett vom Grill mit Jasminreis und orientalischen Salaten <i>Grilled chicken, lamb, minced lamb and lamb chop with jasmin rice and salads</i>	für 1 Person für 2 Personen	34,90 65,90
S02	Lachsplatte vom Grill 260-280 g [D] Lachssteak mit Reis und gegrilltem Gemüse <i>Grilled salmon steak with rice and grilled vegetables</i>		25,90
S03	Spareribs vom Kalb [A, L, M, N] mit Bratkartoffeln und Salaten <i>Veal spareribs with fried potatoes and salads</i>		26,90
S04	Spareribs vom Rind Slow Cooked [A, L, M, N] herzhaft mariniert mit Maiskolben, Wedges, Pfeffersauce und Salaten <i>Beef spareribs slow cooked with corn, wedges, peppersauce and salads</i>		26,90
S05	Gegrillter Wolfsbarsch [A,D,G,N] mit Petersilienkartoffeln, mediterranem Gemüse und Kräuterbutter <i>Grilled seabass with parsley potatoes, Mediterranean vegetables and herbal butter</i>		25,90
S06	Lammstelze mit Couscous, saisonalem Gemüse und Tsatsiki [G, L] <i>Lamb knuckle with couscous, seasonal vegetables and tsatsiki</i>		28,90
S07	Lamm Eintopf mit Couscous nach Maghreb Art und Tsatsiki [L] mit Kichererbsen und saisonalem Gemüse <i>Lamb stew with chickpeas and seasonal vegetables, served with couscous and tsatsiki</i>		22,90
S08	Boeuf Stroganoff vom Waldviertler Rindslungenbraten [A, C] mit Kartoffelpüree und frischen Waldpilzen <i>Beef Stroganoff from Waldviertel Beef Filet with smashed potatoes and wild mushrooms</i>		25,90
S09	Russische Pelmeni nach Tatarstan Art mit Smetana Haube [A, C, G] <i>Russian Pelmeni cooked in Tatarstan (veal lamb) style with sour cream on top</i>		16,90