

## Zum Einstieg!

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> Rote Zwiebel, Weissbrot	14,90/18,90
<b>Arltsalat</b> Walnüsse	9,90
mit Ziegenkäse	12,90

## Suppe

<b>Tafelspitzbouillon</b> hausgemachte Einlage	4,50
<b>Bouillon (CL) mit Ei und einem Schuss Sherry</b> a la Rucki & Coni	5,-
oder <b>mit Markscheibe</b>	5,-

## Für Zwischendurch oder davor! Frisch gstochen!

<b>Kalbsrahmbeuschel</b> mit Topfenserviettenknödel	10,90 / 13,90
<b>Leber vom Jungbullen gebacken</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat	9,90 / 11,90
<b>Leber vom Jungbullen geröstet</b> mit Petersilerdäpfel	9,90 / 11,90
<b>Rindsgulasch</b> <i>vom Gschnatter</i> mit Topfenockerl	8,90 / 11,90

Gedeck € 2,70

Stoffserviette, Aufstrich, Brot vom Bäcker Weichselbaum aus Rohrendorf

## *Alles, was das Wiener Herz begehrt*

Schnitzel vom Schwein	11,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	18,90
<b>Weinhaus Arlt Schnitzel</b> (ACG) <i>Das ist doch mal ein Schnitzel!</i> gefüllt mit steirischem Rohschinken, Bergbaron und frischem Thymian	14,90

*Zu unseren gebackenen Schmankerl servieren wir gemischten Salat*

## *Vegetarisches*

<i>Hausgemachte karamellierte Krautfleckerl</i>	7,90 / 9,90
---	-------------

## *Siaßes*

<b>Palatschinken</b> (ACG) <i>Viele sagen die Besten der Stadt</i> mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	5,90
--	------

## *Prädikatsweine zum Dessert*

<b>A Glaserl Trockenbeerenauslese</b> (O) - einfach Fragen was gerade offen ist	1/16 l 6,90
---	-------------

### *Zu zweit ein kleines Flascherl Süßwein*

<b>Non Vintage Trockenbeerenauslese</b> - Kracher, Illmitz	0,187 l 19,50
--	---------------

## *Für jene die kein Dessert mehr möchten!*

<b>Arlt Kombi</b> - Espresso mit kleinem Mousse (CG)	6,-
<b>Lady Kombi</b> - Espresso und Haselnusslikör	7,-
<b>Gentleman Kombi</b> - Espresso mit Diktator Rum aus Kolumbien	9,-
<b>Wirten Kombi</b> - Espresso und ein Tresterbrand aus der Black Box oder eine Elsbeere	23,-