



Speisen & Getränke



Öffnungszeiten:

Do, Fr, Mo von 11:30 - 14:00 und ab 17:30
Sa, So, Feiertage von 11:30 - 14:00 und ab 17:00
bis zur letzten Gästin und bis zum letzten Gast.

* Echo 20, 73547 Lorch Tel. 07172 - 187 453 *



Beginn

Käferbohnen mit roten Zwiebeln & Kernöl	4,80
Steirisches Karpatscho – Saures Rindfleisch mit roten Zwiebeln & Kernöl	8,80
Steirischer Bauernsalat aus Blattsalaten, Käferbohnen, Zwiebeln, Rettich, Schafskäse, Sauerrahm & Kernöl	7,90
Roman`s Gänsestopfleberterine im Schraubgläschen (175g) – zum hier beginnen und zum mit nach Hause nehmen	36,00



Suppen

Frittatensuppe (Rindssuppe mit Flädle)	3,70
Pikante Kürbissuppe	4,20
Aufgeschlagene Selleriesuppe mit Trüffelöl	4,10
Wiener Salonbeuscherl	7,40
Kalbsschwanzsuppe	4,90



Gebackenes

Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Blattsalat	10,80
Wiener Schnitzel & Kartoffel-Blattsalat mit Kernöl	14,90
Kinderschnitzel mit Pommes	6,50
Erikas Kräuterschnitzel mit Pommes & Blattsalat	11,90
Gebackenes Sesamhuhn mit pikantem Kürbisdip & Kartoffel-Rucola-Blattsalat mit Kernöl	12,80



Gebratenes

Ausgelöste Ente knusprig gebraten auf Berglinsen & Bratkartoffeln	15,90
---	-------



Gekochtes

Tafelspitz mit Saisongemüse & Bratkartoffeln, frisch geriebener Kren	14,80
Wiener Salonbeuscherl mit Semmelknödeln	11,80
Blutwurstmaultaschen & Blattsalat	12,80



Geschmortes

Saftgulasch mit Semmelknödeln & Blattsalat	13,80
Spätzle mit Sauce	3,80
Esterházy Rostbraten* mit Brezelknödeln & Blattsalat	16,90



Beilagen

Bratkartoffeln, Semmelknödeln	3,80
Petersilkartoffeln, Pommes, Spätzle	3,20
Gemischter Salat (Kartoffel- & Blattsalat, Käferbohnen mit roten Zwiebeln)	4,80
Blattsalat	3,90
Kartoffelsalat	3,00
Kartoffel – Blattsalat & Kernöl	4,50

* Der Rostbraten Esterházy ist ein klassisches österreichisches, geschmortes Rindfleischgericht. Der Name des Gerichtes leitet sich von Nikolaus Esterházy her, er war österreichischer Fürst (1714 bis 1790) und stammte aus einer der ältesten ungarischen Magnatenfamilien.



Danach

Palatschinke mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	2,80
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokolade & Schlag ¹	5,80
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlag ¹	5,90
Griesknödel auf Zwetschgenröster	4,80
Gemischtes Eis ¹	3,90
Gemischtes Eis mit Schlag ¹	4,70
Kaiserschmarrn* ⁷	6,90

Zu unseren Desserts empfehlen wir

*Beerenauslese 2004 vom Pinot Gris, Dankbarkeit –
Josef Lentsch, Burgenland*

0,375 19,80

* außer Sonntags zwischen 12 - 14Uhr.



Getränke

Alkoholfrei

	<i>0,2</i>	<i>0,4</i>
Apfelsaftschorle	1,90	2,90
Cola ^{1 2}	2,00	3,00
Fanta ¹	2,00	3,00
Almdudler	<i>0,33</i>	2,70
Bionade Holunder	<i>0,33</i>	2,70
Bionade Litschi		2,70
Bionade Ingwer-Orange		2,70
Bitter Lemon ³	<i>2 cl</i>	2,90
Tonic ³		2,90
Orangensaft		2,50
Johannisbeersaft		2,50
Teinacher Gourmet	<i>0,75</i>	4,20
	<i>0,50</i>	3,10
Grander Wasser (Still)	<i>0,75</i>	3,80
	<i>0,50</i>	2,80
	<i>0,25</i>	1,50

Aperitif

Prosecco	<i>0,1</i>	3,70
Prosecco Aperol ¹ , Holunder oder Johannisbeere		4,60
Campari Soda oder Orange ¹		4,30
Cynar Soda		4,30

Sherry medium oder trocken	5 cl	4,20
Campari Spritzer (Campari, Weisswein & Wasser)	0,25	4,30
Aperol Spritzer (Aperol, Weisswein & Wasser)		4,30

Sekt & Champagner

Sekt Arunda Blanc de Blancs – Sepp Reiterer, <i>Südtirol</i>	0,75	32,00
--	------	-------

... Arunda kommt aus der höchst gelegenen Sektkellerei Europas und wird ausschließlich aus heimischen Trauben gewonnen.

Morize Brut Champagner – Morize Pere & Files, <i>Champagne</i>		48,00
--	--	-------

Biere

Heubacher Uralb Spezial (vom Fass)	0,3	2,40
	0,5	3,10
Alkoholfreies Bier	0,5	3,00
Kaiser Kellerpils (vom Fass)	0,3	2,80
Heubacher Hefeweizen	0,3	2,70
Heubacher Hefeweizen	0,5	3,30
Heubacher Kristallweizen	0,5	3,30
Radler	0,3	2,10
Radler	0,5	2,90

Spirituosen

Edelbrand Hirschbirne	2 cl	3,50
Edelbrand Kronprinz Rudolf (Apfel)		3,50
Edelbrand Zwetsgsche		3,50
Edelbrand Kirsche		6,70
Edelbrand Holunder		6,70

<i>Grappa</i>		
Hausgrappa	2 cl	4,00
Grappa zur Dankbarkeit		4,90
Grappa vom Muskateller		5,20
Grappa Pojere & Sandri		6,20
Marillenschnaps (Wachau-Marille)	2 cl	4,50
<i>von Robert Bauer, Flein</i>		
Goldrenette	2 cl	3,70
Birne		4,10
Waldkirsche 1999		8,30
Wilde Mirabelle 1999		9,80
Eberesche 1991		12,00
Sauerkirsche 1991		6,50
Schlehe 1990		5,50
Armagnac 1983		7,20
Fernet Branca	2 cl	2,30
Ramazotti	4 cl	3,90
Averna	4 cl	3,90
Unicum	2 cl	2,40
Spanischer Brandy		3,20
Wodka		2,40
Weinbrand KOLLWENTZ (21 Jahre alt)		12,00

Cafe und Tee

Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,60
Kaffee	2,30
Häferl-Kaffee	3,80
Cappucino	3,00
Latte Macchiato	3,40
Heiße Schokolade	3,40
Tee	2,40
Tee mit Rum	4,20

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 Coffeinhaltig

3 Chininhaltig

4 mit Konservierungsstoff

5 mit Süßungsmittel

6 mit Phosphat

7 geschwefelt