

Kalte Vorspeisen

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Zwiebelringen, Apfelrahmsauce, Preiselbeeren und Toast	⟨ADG⟩	8,50
Fetakäse im Speckmantel auf Rucolasalat	⟨G⟩	6,90
Beef Tartare (200g) mit Zwiebelringen, Butter & getoastetem Weißbrot	⟨ACG⟩	14,50
Beef Tartar (klein 130 g)	⟨ACG⟩	11,00
Shrimps Cocktail mit Toastbrot	⟨ABCG⟩	6,50

Suppen

Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl	⟨ACGL⟩	2,70
Klare Knoblauchsuppe mit Croutons	⟨AGL⟩	2,50
Fleischstrudelsuppe	⟨ACGL⟩	3,50

Vegetarische Gerichte

Erdäpfelschnitzel gefüllt mit Schafkäse & Spinat, Sauce tartare	⟨ACG⟩	8,50
Knödelpfanne mit Zwiebel, Ei und Rucola	⟨ACG⟩	7,00
Erdäpfelpfanne mit Spiegelei und Käse	⟨CG⟩	8,50

Beliebt und gerne gegessen

Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Kalb, mit Erdäpfelsalat vom Buffet	⟨ACG⟩	17,50
Zwiebelrostbraten mit frischen Röstzwiebeln, Gurkerl & Braterdäpfeln	⟨A⟩	16,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Salat vom Buffet	⟨ACG⟩	10,00
Cordon Bleu vom Huhn mit Salat vom Buffet	⟨ACG⟩	10,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat vom Buffet	⟨ACG⟩	9,00
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Salat vom Buffet	⟨ACG⟩	9,50
Rindsgulasch nach Wiener Art		
Groß mit Semmelknödel	⟨ACG⟩	12,00
Klein mit Gebäck	⟨ACG⟩	7,00

Gutes vom Grill

<i>Gegrilltes Argentinisches Filetsteak (ca. 240g) auf Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Pommes frites & Saisongemüse</i>	<i><AG></i>	<i>28,00</i>
<i>Jungfern-Spieß (Schweinslungenbraten) flambiert mit Basmatireis und Braterdäpfel</i>		<i>16,50</i>
<i>Lammkotelett vom Grill mit Speckfisoln und Kroketten</i>	<i><AGM></i>	<i>14,00</i>
<i>Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Mischgemüse</i>	<i><AGM></i>	<i>14,00</i>
<i>Gesurtes Holzfällersteak (vom Schopf) mit Speckfisoln und Bratkartoffeln</i>	<i><AG></i>	<i>12,90</i>
<i>Grillteller mit Kräuterbutter, hausgemachten Pommes frites & Cocktailsauce</i>	<i><GL></i>	<i>13,00</i>
<i>Cevapcici mit Salatgarnitur, Ajvarsauce & Pommes frites</i>	<i><A></i>	<i>8,50</i>

Fischspezialitäten

Zander gebraten mit Petersilienerdäpfel, Gemüse und Kräuterbutter	⟨ADG⟩	16,00
Lachsforellenfilet gebraten mit Broccoli und Mandelerdäpfel	⟨ADGH⟩	17,00
Wels gebacken, mit Mayonnaisesalat	⟨ACDG⟩	12,00
Schollenfilet Pariser-Art mit Mayonnaisesalat	⟨ACDG⟩	12,00
Seezunge gebraten mit Spinat und Röstitaler	⟨ACDG⟩	16,00
Fettuccine Alfredo mit Garnelen	⟨ABCDG⟩	16,00
Garnelen gegrillt auf mediterrane Art	⟨B⟩	19,00
Garnelen gegrillt auf Blattsalat und Dressing	⟨BG⟩	17,00
Butterfisch gebraten mit Zuckererbsenschoten und gebackenen Zwiebelringen & Kräuterbutter	⟨ACDG⟩	17,00

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites		3,50
Reis		3,00
Petersilienerdäpfel	⟨G⟩	3,50
Röstitaler	⟨AC⟩	4,00
Salatschüssel vom Buffet		3,50
Gekochtes Gemüse	⟨G⟩	4,00

Kinderkarte

Hühnernuggets mit Pommes frites und Ketchup	<ACG>	7,50
Kleines Wiener-Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup	<ACG>	6,50
Frankfurter Würstel-Kraken auf gebackenen Kartoffelscheiben	<A>	6,50
Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	<ACDG>	6,50

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	<ACGH>	5,20
Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück)	<ACG>	5,00
Palatschinken mit Nutella & karamellisierten Walnüssen	<ACG>	5,90
Mohr im Hemd mit heißer Schokolade, Vanilleeis und Schlagobers	<ACG>	5,90

Laut Lebensmittelinformationsverordnung sind wir verpflichtet, die Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, anzugeben. Dies erfolgt mit den entsprechenden Codes in spitzen Klammern bei den jeweiligen Speisen.

Eine Übersicht der Codes, gemäß Verordnung, finden Sie an den Aushängen im Restaurant oder auf Nachfrage.

Wir wünschen guten Appetit!

(Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben)

Getränke

Kräuterlimonade	0,25l	2,40
Apfelsaft	0,25l	2,80
Frucade	0,33l	2,50
Coca Cola light	0,33l	2,80
Eistee Pfirsich Jugendgetränk		
	0,5l	3,50
Pago: Johannisbeere/Marille/ Orange/Mango	0,2l	2,80
Mineralwasser still/prickelnd		
	0,33l/1,00l	2,20/4,00
Frisch gepresste Zitrone		0,50

Fassbiere

Zipfer Urtyp	0,5l	3,90
Zipfer Urtyp	0,3l	3,10
Starobrno	0,5l	3,90
Starobrno	0,3l	3,10

Flaschenbiere

Wieselburger	0,5l	3,80
Edelweiß Hefetrüb	0,5l	4,20
Schlossgold alkoholfrei	0,5l	3,80
Kaiser Doppelmalz	0,5l	3,90

Sekt

Glas Hochriegl	0,1l	4,00
Hochriegl (Piccolo)	0,2l	6,50
Hochriegl Flasche	0,7l	25,00
Schlumberger Flasche	0,7l	35,00

Kaffee und Tee

Wiener Melange	3,20
Espresso groß	3,90
Espresso klein	2,50
Tee: Hagebutte/Pfefferminze/ Ceylon/Früchte/Kamille	2,40
Heiße Schokolade mit Schlag	2,80
Cappuccino	3,30
Caffè Latte	3,40

Aperitif/Digestif

Aperol gespritzt	3,80
Hugo	4,20
Campari Soda	3,80
Martini Vermouth dry/bianco	1/16l 3,50

Spirituosen 2cl:

Wachauer Williamsbirne	2,80
Wachauer Marillenbrand	2,80
Kirchberger Himbeergeist	3,00
Vodka (Stolichnaya)	2,80
Fernet Branca	3,20
Inländer Rum	2,00
Remy Martin	3,60
Jack Daniels	3,20