

Aperitifs:

Glas Prosecco	4,90€
Glas alkoholfreier Sekt	4,90€
Aperol "Spritz" (1)	6,20€
Sanbitter „Spritz“ (1) (Alkoholfrei)	5,90€

Suppen / Soups:

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen 4,80€

Beef consommé with Pancake stripe

Knoblauchermesuppe 5,60€

Garlic-creamesoup

Vorspeisen / Starter:

Filet vom der geräucherten Bachforelle

auf Apfel-Meerrettichsalat mit Rösti 12,50€

Fillet of smoked char with potato fritter and horseradish

Zweierlei vom Camembert

in Speckmantel und Kürbiskruste mit Preiselbeeren und Feigensenf 11,50€

Two things from Camembert in bacon coat and pumpkin crust with cranberries and fig mustard

Hauptgerichte / Entrée:

Original Wiener Schnitzel

aus der Kalbshende mit Petersilienkartoffeln und Saison Salaten 23,50€
Viennese Escalope from the calf loin with potatoes and season salads

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken

in Sesam paniert, mit Speck und Almkäse gefüllt
dazu Reis und Preiselbeeren 18,80€
Cordon bleu from the pig's back filled with sesame, bacon and alp cheese
with rice and cranberries

Schweinerückensteak

auf Käsesoße mit grünem Spargel
mit Bandnudeln 17,50€
Pork steak on cheese sauce with green asparagus with tagliatelle

Haustoast

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf getoastetem Schwarzbrot mit
Speck, Kräutersauerrahm und Salatgarnitur 16,50€
House toast grilled Chicken on bread with bacon and season salad

Geschmorte Ochsenbackerl

Burgundersoße, Kartoffelpüree, Blaukraut 22,50€
Ox cheek in burgundy sauce, mashed potatoes and red cabbage

Vegetarisch / Vegetarian:

Original Österreichische Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salat 12,80€

Spaetzle with cheese and fried onions and salad

Aus dem Wok

Wok-Gemüse

in Currysoße mit Jasminreis (vegetarisch) oder 13,50€

Wok vegetables in curry sauce with jasmine rice or

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 17,80€

with fried chicken breast stripes

Fischgerichte / Fish dishes:

Ganzer Saibling

in Mandelbutter gebraten

mit Petersilienkartoffeln und Saison Salat 22,20€

Char fried in almond butter with Potatoes and season salad

Gebratenes Zanderfilet

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Saison Salat 21,60€

Pike-perch fillet with butter salad and boiled potatoes

Spareribs

in hausgemachter Barbecue Soße gegrillt 16,20€

dazu empfehlen wir Ihnen: Pommies frites 3,00€ und Salat 4,80€

We recommend this with french fries and mixed season salad



Für unsere kleinen Gäste / Children 's dishes:

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommies frites 8,50€

Escalope „Viennese style“ with French fries

Große Pommies frites

mit Ketchup 4,50€

French fries with ketchup

Salate und kleine Gerichte / Snacks and salads:

Strammer Moriz

*Graubrotscheibe mit Frischkäseaufstrich
belegt mit Wurst und Schinkenspezialitäten
reichlich garniert 12,50€*

*Gravy crumble with cream cheese spread busy with sausage and ham specialties
garnished abundantly*

Großer bunter Blattsalat mit Schweinefiletstreifen

*in einer selbstgemachten Barbecue Soße gebraten 14,80€
Salad plate with fried pork fillet stripes in barbecue sauce*

Steirischer Backhendlsalat

*in einer Kürbiskern-Kruste, mit Knoblauchbaguette und Kräuterdipp 14,80€
Fried chicken in pumpkinseed batter with herb baguette and garlic dipp*

Schweizer Wurstsalat

*mit Zwiebeln und Brot 9,20€
Sausage and cheese salad with onions and bread*

Süße Verführungen / Desserts:

Hausgemachter Kaiserschmarrn

dazu Apfelmus⁽³⁾ 12,80€
Shredded pancake with applesauce

Mehr im Hemd

mit Schokoladensoße, Vanilleis und einem Sahnehäubchen 7,80€
Hot Choco cake with chocolate sauce vanilla ice and cream

Fruchtiger Salat

mit Vanilleeis 7,50€
Fruit salad with vanilla ice

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,80€
Vanilla ice with hot raspberries

Selbstgemachte Apfelkücher 'l

mit Vanilleis und Sahne 10,80€
Baked apple slices with cinnamon, vanilla ice-cream and cream

Geehrte Gäste,

wir verarbeiten Rohstoffe in unserer Küche die folgende Allergien auslösen können:

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstier und Krebstiererzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnuss und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senf-Erzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Lupine und Lupinenerzeugnisse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit

Sollten Sie auf einer dieser Auslöser allergisch reagieren, beraten wir Sie gerne und Kreieren mit Ihnen ein Gericht nach Ihren Wünschen zusammen.

1= Farbstoff, 2= Natriumnitrit, 3=Antioxidationsmittel, 4=Süßungsmittel, 5= Koffeinhaltig, 6= Antioxidationsmitte

Warme Getränke

<i>Kaffee im Haferl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,50€</i>
<i>Cappuccino im Haferl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Heiße Schokolade im Haferl</i>	<i>3,50€</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell</i>	<i>0,25lt.</i>	<i>2,60€</i>
<i>Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell</i>	<i>0,75lt.</i>	<i>5,80€</i>
<i>Coca Cola^(1,5)</i>	<i>0,33lt.</i>	<i>3,20€</i>
<i>Coca Cola light^(1,4,5)</i>	<i>0,33lt.</i>	<i>3,20€</i>
<i>Fanta^(1,3)</i>	<i>0,33lt.</i>	<i>3,20€</i>
<i>Spezi^(1,5)</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>3,80€</i>
<i>Zitronenlimo</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>3,50€</i>
<i>Säfte: Multivitamin, Orange, Rhabarber, Johannisbeere, Apfel als Saftschorle</i>	<i>0,20lt. 0,05lt.</i>	<i>3,20 4,50€</i>

Biere

<i>Hell vom Fass</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>3,80€</i>
<i>Radler Helles vom Fass mit Zitronenlimo</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>3,80€</i>
<i>Weissbier Hell vom Fass</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>Weissbier Dunkel</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>Weissbier Alkoholfrei</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>Weissbier Alkoholarm</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>Russen Weissbier vom Fass mit Zitronenlimo</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>König Ludwig Dunkel</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>4,10€</i>
<i>Warsteiner Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,50lt.</i>	<i>3,80€</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,33lt.</i>	<i>3,80€</i>

Offene Weißweine

Munzinger Kapellen Berg 12,5% 0,25lt. 7,20€

Winzerverein Munzingen eG, Baden Tuniberg, Pinot Blanc, Kabinett, trocken

Pinot Grigio IGT 12,00% 0,25lt. 6,50€

Terre di Romeo, Abf. Cantina Montelliana, Italien, trocken, feines Aroma, harmonisch, weich und blumig

Grüner Veltliner, 12,00% 0,25lt. 6,80€

Qualitätswein, Abf. J. Topf, Kamptal, Österreich
Trocken, fruchtig, würzig, spritzig, mit typischen Pfefferl

Bereich Bernkastel 8,50% 0,25lt. 6,50€

Jacob Zimmermann, Mosel, harmonischer Qualitätswein, lieblich

Offene Rose Weine

Zweigelt Rose 11,5% 0,25lt. 6,90€

Abf. Weingut Winzer Krems Sandgrube 13, Niederösterreich, trocken

Offene Rot Weine

Munzinger Kapellen Berg 13,5% 0,25lt. 7,50€

Winzerverein Munzingen eG, Spätburgunder Rotwein, Baden Tuniberg

Bardolino Classico 12,00% 0,25lt. 6,60€

DOC Abf. Casa Vinicola Cesari, Quinzano, Italien. trocken, würzig, schöne Frucht

Zweigelt, Qualitätswein 12,5% 0,25lt. 7,50€

Abf. Lenz Moser Niederösterreich, trocken,, samtig, weich, harmonisch

Flaschenweine Weiß

Grüner Veltliner 12,50% 0,75 lt. 28,00€

*Lagenreserve Schafflerberg, dezentes gelb, vollmundig, saftig, kräftig am Gaumen,
Weingut Leth, Wagram, Österreich*

Lugana „Vig. Massoni“ 12,50% 0,75 lt. 28,00€

DOC

„Santa Cristina“, feinste Auslese der Trauben

100% Trebbiano di Lugana, duftig, frisches Bukett

*sonnengereifter Früchte (Pflirsich, Ananas, Honigmelone, Pampelmuse), vollmundig, weich,
fruchtig Aromen, harmonische Säure,*

Weingut Zenato, Gardasee, Lombardei

Grauburgunder, „Kirchenstück“ 14,00% 0,75 lt. 38,00€

QbA

Intensives Bukett v. reifem Kernobst, gelben, Melonen, nussigen Aromen, reife, saftige Frucht

*am Gaumen, sehr dicht, feine, reife Säure, hat, Schmelz u. Fülle, nachhaltig, sehr harmonisch, Weingut
G.Klein, Pfalz*

Flaschenweine Rosé

Sander's Rose 12,00% 0,75 lt. 21,00€

QbA

ein leichter, frisch, fruchtiger Rose

BIO-Weingut Sander, Rheinhessen

Flaschenweine Rot

Zweigelt, Select 14,00% 0,75lt. 24,00€

QbA, In der Nase Beeren- u. Kirschfrucht, Pralinen am Gaumen zartherb, schöne Beerenfrucht, dazu rote Rüben, Tannin, samtig weich im Nachhall, 12 Monate Holzfass, Weingut Goldenits, Neusiedlersee, Österreich

Legends 13,50% 0,75lt. 42,00€

Weingut Scheiblhofer aus Andau / Burgenland

Legends ist ein traditioneller Verschnitt aus Cabernet Sauvignon und Merlot, 16 Monate in neuen französischen Barriquefässern gelagert. Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

Primitivo di Manduria Ris 14,50% 0,75lt. 44,00€

*“Sessantanni”, i d. Nase ein Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak, weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe die kaum zu enden scheint
Weingut San Marzano, Apulien, Italien*

Barbera „Stella Rossa“ 14,50% 0,75lt. 22,00€

DOC

Bukett von reifen Früchten, Kirschen, Himbeeren, Vanille, am Gaumen, trocken, vollmundig mit guter Säure und Tanninen

Flagtree Red Blend 13,50% 0,75lt. 18,00€

*mild, frisch, ausgewogen mit Aromen von roten Früchten, Himbeeren und Marmelade, ein milder runder und ausgewogener Wein,
Cuvée aus 70% Merlot, 15% Malbec und 15% Cab. Sauvignon*

Pannobile 13,50% 0,75 lt. 48,00€

*QbA, Dunkles Purpur m. schw. Kern, lebhaftes Fruchtspiel v. Kirschen u. Weichseln, feine Holzwürze kompakte Extraktstüße, weiche Tannine in dicht gewobener Struktur
Weingut Gernot Heinrich, Gols, Österr.*