

Vorspeisen

<i>Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf Blattsalat mit Walnussdressing und Baguette</i>	€	7,90
<i>Bruschetta Tomaten, Knoblauch, Grana Padano und Olivenöl auf geröstetem Weißbrot</i>	€	6,50
<i>Rinderfiletcarpaccio Olivenöl, Zitrone, Grana Padano, Blattsalat und Baguette</i>	€	9,90

Suppen

<i>Pfannkuchensuppe</i>	€	3,50
<i>Knoblauchsuppe mit Weißbrotroutons</i>	€	3,50
<i>Leberknödelsuppe</i>	€	3,90

Nudeln

<i>Grüne Bandnudeln in Tomatensauce mit gebratener Hühnchenbrust und gemischtem Salat</i>	€ 9,90
<i>Spaghetti mit gegrillten Garnelen Tomaten, Grana Padano und grünen Salat</i>	€ 14,90

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter Kartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 14,50
<i>Fischgrillteller von Zander, Saibling, Lachs, St. Petersfisch und Garnele mit Kartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 15,90
<i>Gegrilltes Lachssteak mit gefüllten Ricotta-Spinat-Nudeln und gemischtem Salat</i>	€ 14,90

Hauptgänge

<i>Grillteller von Rind, Schwein, Pute und Grillwürstchen¹²³ mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gemischten Salat</i>		€	14,20
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und gemischten Salat</i>	<i>vom Schwein</i>	€	9,80
	<i>vom Kalb</i>	€	14,90
<i>Schweineleber in Zwiebelsauce mit Kartoffeln und gemischten Salat</i>		€	9,40
<i>Schwabenpfandl Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Spätzle und gemischten Salat</i>		€	14,20
<i>Rinderlendensteak in Pfeffersauce mit Röstinchen und gemischten Salat</i>		€	16,50
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites, Röstzwiebel und Butterbohnen</i>		€	16,50
<i>Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Kartoffeln und gemischten Salat</i>		€	15,90
<i>Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Brokkoli</i>		€	19,90

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€	3,40
<i>Bunter Blattsalatteller der Saison mit gegrillten Putenstreifen, Mais und Cocktaildressing</i>	€	8,90
<i>mit gebackener Hendlbrust und steirischem Kürbiskernöl</i>	€	9,90
<i>mit gekochtem Schinken¹²³, Ei und Hausdressing</i>	€	8,50
<i>mit gegrillten Garnelen und Balsamicodressing, dazu ofenfrisches Baguette</i>	€	14,50

Für den kleinen Hunger

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast</i>	€	6,50
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur</i>	€	7,90
<i>Hausgemachter Räucherlachs an Blattsalaten mit Sahnemeerrettich⁹ und Toast</i>	€	8,50

Desserts

<i>Topfenknödel in Butterbrösel mit Zwetschgenkompott</i>	€	5,80
<i>Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Vanilleeis</i>	€	5,00
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott</i>	€	6,20
<i>Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Zimtzucker, Walnusseis und Sahne</i>	€	5,20

Käse

<i>Dreierlei Käseecken mit Trauben und Walnüssen</i>	€	6,20
--	---	------

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l
 Tafelwasser 0,5 l
 Adelholzner Mineralwasser 0,25 l
 Adelholzner Mineralwasser 0,5 l
 Adelholzner Mineralwasser 0,75 l

Libella C Limonade 0,3 l ⁴⁵
 Libella C Limonade 0,5 l ⁴⁵
 Libella Cola Mix 0,3 l ⁴⁵⁷
 Libella Cola Mix 0,5 l ⁴⁵⁷
 Fanta 0,33 l ⁴⁵
 Coca Cola 0,33 l ⁴⁵⁷
 Coca Cola light 0,33 l ⁴⁵⁷⁸
 Almdudler 0,33 l ⁴⁵

Greimel Säfte

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l
 Orangensaft 0,2 l
 Johannisbeersaft rot 0,2 l
 Multivitaminsaft 0,2 l
 Fruchtsaftschorle 0,3 l
 Fruchtsaftschorle 0,5 l

Edelbrand von Gölles

Riegersburg in der Steiermark
 Herzkirsche 43%, Hirschbirne 43%
 Marille 43%, Alte Zwetschge 40%
 Williamsbirne 43%, Pfirsich 43%
 Alter Apfel 40% 2cl € 4,00
 Edelbitter 30%, Obstler 40% 2cl € 3,60

Biere

€ 2,30 Wieninger Teisendorfer Hell 0,3 l
 € 2,80 Wieninger Teisendorfer Hell 0,5 l
 € 2,30 Wieninger Pils 0,3l
 € 3,30 Wieninger Lagerbier Dunkel 0,5l
 € 4,30 Wieninger Weißbier hell 0,3 l
 Wieninger Weißbier hell 0,5 l
 € 2,50 Wieninger Weißbier dunkel 0,5 l
 € 3,20 Wieninger Weißbier leicht 0,5 l
 € 2,50 Wieninger Weißbier alkoholfrei 0,5l
 € 3,20 Wieninger alkoholfrei 0,5 l
 € 2,80 Radler 0,5l ⁵
 € 2,80 Wieninger 1813 Spezial naturtrüb
 in der Bügelflasche 0,5 l
 € 3,00 Wieninger Impulsator 0,33l

Apéritifs

Campari 5 cl⁴
 Campari-Orange 5 cl⁴
 Sherry 5 cl
 Piccolo Prosecco "Valdo" 0,2 l
 Glas Sekt oder Prosecco 0,1 l
 Glas Sekt-Orange 0,1 l

Lillet Wild Berry

Ramazotti Rosato Mela

Warme Getränke

€ 2,70 Tasse Kaffee € 2,10
 € 3,20 Portion Kaffee € 3,30
 € 3,00 Cappuccino € 2,70
 € 3,50 Latte Machiatto € 3,80
 € 2,90 Milchkaffee € 2,70
 € 3,40 Café Creme € 2,30
 € 3,40 Espresso € 2,10
 € 3,40 Glas Tee € 2,00
 € 3,40 Kanne Tee € 3,00
 € 3,40 Glühwein € 3,50

Spirituosen

Obstler 2 cl € 2,50
 Grassl Enzian 2 cl € 2,80
 Malteserkreuz Aquavit 2 cl € 2,80
 Marillenschnaps 2 cl € 2,80
 Kirschwasser 2 cl € 2,80
 Williams-Christ Birne 2 cl € 2,80
 Himbeergeist 2 cl € 2,80
 Weinbrand 2 cl € 2,80
 Jägermeister 2 cl € 2,80
 Fernet Branca 2 cl € 2,80
 Averna 2 cl € 2,80
 Ramazotti 4 cl € 4,20
 Hirschkuss 2 cl € 2,80

Kräuter, Birndl, Kernlos, Volgelgezwitscher

Weißweine

<i>Der Weisse - Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	2,20
<i>Österreichischer Landwein - alc. 12,0% vol.– trocken</i>	<i>1/4l</i>	€	4,00
<i>Grüner Veltliner, Terrassen – Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich</i>	<i>1/8l</i>	€	3,00
<i>Qualitätswein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	16,80
<i>Riesling Exclusiv – Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	3,00
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	16,80
<i>Weissburgunder – Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	3,00
<i>Kabinett - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	16,80
<i>Roter Veltliner – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>			
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	18,00
<i>Schäferstündchen 2015 – Weingut Joh. Bapt. Schäfer – Nahe</i>			
<i>Cuvée (Silvaner, Scheurebe, Riesling) - alc. 11,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	19,00
<i>Chardonnay classic – Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich</i>			
<i>Qualitätswein, Bio - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	22,00

Rose

<i>Wachenheimer Mandelgarten – Portugieser Weißherbst – Wachtenburg Winzer EG– Pfalz</i>	<i>1/8l</i>	€	2,40
<i>Qualitätswein - alc. 10,5% vol. – lieblich</i>	<i>1/4l</i>	€	4,40
<i>Fête Rosé – Lenz Moser – Rohrendorf/Niederösterreich</i>	<i>1/8l</i>	€	2,60
<i>Qualitätswein - alc. 11,5% vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	14,40

Rotweine

<i>Der Rote - Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	2,20
<i>Österreichischer Landwein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>1/4l</i>	€	4,00
<i>Sonnhof – Blauer Zweigelt – Weingut Jurtschitsch Sonnhof– Langenlois/Niederösterreich</i>	<i>1/8l</i>	€	2,70
<i>Landwein - alc. 12,5% vol.– trocken</i>	<i>1/4l</i>	€	5,00
<i>St. Laurent – Zantho –Burgenland</i>	<i>1/8l</i>	€	3,20
<i>Qualitätswein - alc. 13,0% vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	18,00
<i>Wartberg – CS/PN – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	3,40
<i>Qualitätswein – alc. 13,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	19,20
<i>Zweigelt CS –Barrique – Leopold Aumann – Tribuswinkel/Thermenregion</i>	<i>1/8l</i>	€	3,20
<i>Qualitätswein - alc. 14,0 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	18,00
<i>Blaufränkisch – Paul Kerschbaum – Horitschon/Burgenland</i>	<i>1/8l</i>	€	3,40
<i>Qualitätswein - alc. 13,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	19,20
<i>Heideboden rot 2015 – Hannes Reeh –Burgenland</i>			
<i>Cuvée (Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot, Zweigelt) - alc. 14,0 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	25,00
<i>Eichkogel – ME/CS/SH/ZW – Winzer Gregor Schup – Guntramsdorf/Thermenregion</i>			
<i>Qualitätswein – alc. 14,5 % vol. – trocken</i>	<i>0,75l</i>	€	59,00
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	<i>1/4l</i>	€	3,00

Allergene sind in unserer Allergenliste aufgeführt, fragen Sie einfach unseren Service

¹ mit Konservierungsmittel: Phosphat

³ mit Konservierungsmittel: Natriumnitrit

⁵ mit Säuerungsmittel: Zitronensäure

⁷ mit Koffein

² mit Stabilisator: Ascorbinsäure

⁴ mit Farbstoff

⁶ mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

⁹ geschwefelt