

Vorspeisen - Starters

Rinderfiletcarpaccio vom heimischen Rind € 15,50
mit Olivenöl, Zitrone, Grana Padano, Salatbouquet & Baguette
Beef filet carpaccio from local beef
Olive oil, lemon, Grana Padano, Salad bouquet and oven-fresh baguette

Karamellisierte Ziegenkäse € 13,90
mit Birnen-Chutney & Chicorée-Orangensalat
Caramelized goat cheese
with pear chutney & chicory-orange salad

Bruschetta € 9,80
Tomaten, Knoblauch & Olivenöl auf Weißbrot
Bruschetta
Tomato, garlic and olive oil on white bread

Suppen - Soups

Pfannkuchensuppe € 5,50
Clear soup of beef with pancake-strips

Knoblauchsuppe mit Weißbrotroutons € 5,50
Creamy Garlic soup with croutons

Leberknödelsuppe € 6,50
Clear soup of beef with liver dumplings

Nudeln - Pasta

<i>Bandnudeln mit Grillgemüse & Grana Padano</i>	€ 13,50
<i>mit gebratener Hühnchenbrust im Speckmantel</i>	€ 17,90
<i>Ribbon pasta with grilled vegetables & Grana Padano with fried chicken breast wrapped in bacon</i>	
<i>Spaghetti mit gegrillten Kräutergarnelen</i>	€ 20,90
<i>Knoblauch, Schmortomaten & Grana Padano</i>	
<i>Spaghetti with grilled herb prawns Garlic, Braised Tomatoes & Grana Padano</i>	

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter</i>	€ 20,90
<i>Kartoffeln & gemischtem Salat</i>	
<i>Fried zander fillet with melted butter potatoes and mixed salad</i>	
<i>Fischgrillteller</i>	€ 22,90
<i>von Zander, Saibling, St. Petersfisch und Garnele</i>	
<i>mit Kartoffeln & gemischtem Salat</i>	
<i>Fish grill plate of zander, char, John Dory and shrimp - with potatoes & mixed salad</i>	
<i>Gegrilltes Saiblingsfilet</i>	€ 20,90
<i>auf gefüllten Rucolanudeln & gemischtem Salat</i>	
<i>Grilled char fillet on filled rocket noodles & mixed salad</i>	

Hauptgänge - Main courses with meat

Grillteller

€ 18,50

*von Rind, Schwein, Pute und Grillwürstchen¹²³
mit Pommes Frites & Kräuterbutter*

Grill plate

beef, pork, turkey and grilled sausages - with french fries & herb butter

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

€ 14,90

mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

Schnitzel Viennese style of pork

with potato salad and cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 24,90

mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren

Wiener schnitzel from veal

with fried potatoes and cranberries

Schwabenpfandl

€ 18,50

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Spätzle

Schwabenpfandl

Pork fillet medallions in creamy mushroom sauce with spaetzle

<p><i>Rinderlendensteak in Pfeffersauce</i> <i>mit Röstinchen</i> <i>Beef sirloin steak in pepper sauce</i> <i>with hash browns</i></p>	<p>€ 25,90</p>
<p><i>Gegrilltes Rumpsteak</i> <i>mit Pommes Frites, Röstzwiebel und Butterbohnen</i> Grilled rump steak with french fries, fried onions and butter beans</p>	<p>€ 26,90</p>
<p><i>Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</i> <i>mit Kartoffeln und gemischtem Salat</i> Viennese onion roast from beef loin with potatoes and mixed salad</p>	<p>€ 25,90</p>
<p><i>Gegrilltes Rinderfiletsteak</i> <i>mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Brokkoli</i> Grilled beef fillet steak with french fries, herb butter and broccoli</p>	<p>€ 33,90</p>

Salat & Snack - Salad & Snacks

Kleiner gemischter Salat € 5,40
Small mixed salad

Bunter Blattsalatteller der Saison
Colorful leaf salad plate of the season
mit gegrillten Putenstreifen, Mais
und Cocktaildressing € 15,90
with grilled turkey strips, corn and cocktail dressing

mit gebackener Hendlbrust
und steirischem Kürbiskernöl € 17,50
with baked chicken breast and Styrian pumpkin seed oil

mit gegrillten Garnelen
und Balsamicodressing & Baguette € 19,90
with grilled shrimp and balsamic dressing & baguette

Gebackener Camembert € 12,90
mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toast
Baked Camembert with cranberries, salad garnish and toast

Gebackene Champignons € 12,90
mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur
Baked mushrooms with sauce remoulade and salad garnish

Desserts

<i>Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselröster</i> Curd dumplings in butter crumbs with cherry	€	9,50
<i>Palatschinken (2 Stück)</i> Pancakes (2 pieces) <i>mit Marillenmarmelade</i> - with apricot jam	€	8,50
<i>oder Vanilleeis</i> - or vanilla ice cream	€	9,50
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus</i> Kaiserschmarrn with plum compote or applesauce	€	13,50
<i>Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Wallnusseis & Sahne</i> Apple fritters baked in beer batter with walnut ice cream and cream	€	9,90
<i>Gemischtes Eis</i> - Mixed ice cream - strawberry, vanilla and chocolate <i>mit Sahne</i> – with cream	€	5,90
	€	6,50
<i>Eiskaffee</i> – <i>Vanilleeis, Kaffee & Sahne</i> Iced Coffee - Vanilla ice cream, coffee and whipped cream	€	6,90
<i>Eisschokolade</i> – <i>Vanilleeis, Schokolade & Sahne</i> Ice Chocolate - Vanilla ice cream, chocolate and whipped cream	€	6,90
<i>Früchtebecher</i> – <i>Erdeereis, Vanilleeis, frische Früchte & Sahne</i> Fruit Cup - strawberry ice cream, vanilla ice cream, fresh fruit and whipped cream	€	8,20
<i>Schokobecher</i> – <i>Schokoeis, Eierlikör & Sahne</i> Chocolate mug – chocolate ice cream, eggnog and whipped cream	€	8,20
<i>Nussbecher</i> – <i>Walnusseis, Nüsse, Haselnusslikör & Sahne</i> Nut Cup - Walnut Ice Cream, Nuts, Hazelnut Liqueur & Cream	€	8,20
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen</i> Vanilla ice cream with hot raspberries or hot cherries	€	8,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l	€ 3,30
Tafelwasser 0,5 l	€ 3,80
Adelholzner Mineralwasser 0,25 l	€ 3,50
Adelholzner Mineralwasser 0,5 l	€ 4,50
Adelholzner Mineralwasser 0,75 l	€ 6,00
Libella C Limonade 0,3 l ⁴⁵	€ 3,40
Libella C Limonade 0,5 l ⁴⁵	€ 4,00
Libella Cola Mix 0,3 l ⁴⁵⁷	€ 3,40
Libella Cola Mix 0,5 l ⁴⁵⁷	€ 4,00
Fanta 0,33 l ⁴⁵	€ 3,80
Coca Cola 0,33 l ⁴⁵⁷	€ 3,80
Coca Cola light 0,33 l ⁴⁵⁷⁸	€ 3,80
Almdudler 0,33 l ⁴⁵	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon 0,2l ^{10,11}	€ 3,80
Schweppes Tonic Water ¹⁰ 0,2l	€ 3,80
Schweppes Wild Berry ^{4,5} 0,2l	€ 3,80

Greimel Säfte

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l	€ 3,00
Orangensaft 0,2 l	€ 3,20
Johannisbeersaft rot 0,2 l	€ 3,20
Multivitaminsaft 0,2 l	€ 3,20
Fruchtsaftschorle 0,3 l	€ 3,80
Fruchtsaftschorle 0,5 l	€ 4,40

Edelbrand von Gölles

Riegersburg in der Steiermark

Herzkirsche 43% - Alter Apfel 40%

Marille 43% - Alte Zwetschge 40%

Obstler 40% - Pfirsich 43% € 5,00

Biere

Wieninger Teisendorfer Hell 0,3 l	€ 3,70
Wieninger Teisendorfer Hell 0,5 l	€ 4,20
Wieninger Pils 0,3l	€ 4,00
Wieninger Lagerbier Dunkel 0,5l	€ 4,40
Wieninger Weißbier hell 0,3 l	€ 3,80
Wieninger Weißbier hell 0,5 l	€ 4,40
Wieninger Weißbier dunkel 0,5 l	€ 4,40
Wieninger Weißbier leicht 0,5 l	€ 4,40
Wieninger Weißbier alkoholfrei 0,5l	€ 4,40
Wieninger alkoholfrei 0,5 l	€ 4,20
Radler 0,5l ⁵	€ 4,20
Wieninger 1813 Spezial naturtrüb in der Bügelflasche 0,5 l	€ 4,40
Jever Fun alkoholfrei 0,5 l	€ 4,50

Aperitifs

Campari 5 cl ⁴	€ 5,00
Campari-Orange 5 cl ⁴	€ 6,20
Sherry 5 cl	€ 4,50
Piccolo Prosecco "Valdo" 0,2 l	€ 7,50
Glas Sekt oder Prosecco 0,1 l	€ 4,50
Glas Sekt-Orange 0,1 l	€ 4,50
Lillet Wild Berry	€ 6,00
Hugo	€ 5,50
Spritzer Aperol	€ 5,50
Prosecco-Spritzer-Aperol	€ 6,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Portion Kaffee	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,40
Latte Machiatto	€ 5,20
Milchkaffee	€ 3,40
Café Creme	€ 3,20
Espresso	€ 2,80
Glas Tee	€ 3,00
Kanne Tee	€ 4,60
Glühwein	€ 4,80

Spirituosen

Obstler 2 cl	€ 3,50
Grassl Enzian 2 cl	€ 3,80
Zirbe 2 cl	€ 3,80
Linie Aquavit 2 cl	€ 3,80
Marillenbrand Pircher 2 cl	€ 3,80
Kirschwasser 2 cl	€ 3,50
Williams-Christ Birne 2 cl	€ 3,60
Himbeergeist 2 cl	€ 3,50
Jägermeister 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca 2 cl	€ 3,50
Averna 2 cl	€ 3,50
Ramazotti 2 cl	€ 3,50
Wildkirsch-Chili 2 cl	€ 3,80
Baileys 4cl	€ 5,80
Hirschkuss 2 cl	€ 3,50
<i>Kräuter, Ingwerl, Volgelgezwitscher</i>	

Hennesy V.X. 2cl € 5,50

Carlos Primero I 2cl € 5,00

Weißweine

Grüner Veltliner

Weingut Markus Huber – Reichersdorf/Niederösterreich

1/8l € 3,20

Grüner Veltliner, Terrasse

Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich

1/8l € 4,00

Riesling Exclusiv

Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz

1/8l € 4,00

Weissburgunder

Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz

1/8l € 4,00

Chardonnay

Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz

1/8l € 4,00

Rose

Portugieser Rosé

Winzer Matthias Glaser – Hainfeld/Pfalz

1/8l € 3,00

Heideboden rosé

Burgenland

1/8l € 3,50

Rotweine

Blaifränkisch

Winzer Markowitsch – Göttelsbrunn/Niederösterreich

1/8l € 3,20

Zweigelt

Weingut Jurtschitsch – Langenlois/Niederösterreich

1/8l € 4,50

St. Laurent – Zantho –Burgenland

Zantho –Burgenland

1/8l € 4,00

Heideboden Merlot

Burgenland

1/8l € 3,80

Weinschorle weiß oder rot

1/4l € 3,80

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte

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

¹⁰ chininhaltig

² mit Stabilisator: Ascorbinsäure

⁴ mit Farbstoff

⁶ mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

⁹ geschwefelt

¹¹ mit Antioxidationsmittel