

Aperitif's:

Glas Prosecco	5,20€
Gin Tonic	9,50€
Aperol "Spritz" (1)	6,50€
Sanbitter „Spritz“ (1) (Alkoholfrei)	6,20€

Suppen / Soups:

Rinderkraftbrühe

*mit Pfannkuchenstreifen 4,80€
Beef consommé with Pancake stripe*

Karotten- Orangencremesuppe 5,60€

Carrot orange cream soup

Vorspeisen / Starter:

Carpaccio aus der Rinderlende

*Mit geschärften Parmesan 12,50€
Tender beef fillet with scarpe parmesan cheese*

Geräucherte Entenbrust

*mit Kräuter Vinaigrette und Weißbrot 13,50€
Smoked duck breast with herb vinaigrette and white bread*

Thunfisch- Carpaccio

*mit Zitrone, gehobeltem Parmesan und Olivenöl 12,50€
Tuna carpaccio with lemon, sliced parmesan and olive oil*

Hauptgerichte / Entrée:

Original Wiener Schnitzel

aus der Kalbslende mit Petersilienkartoffeln und Saison Salaten 23,50€

Viennese Escalope from the calf loin with potatoes and season salads

Geschmorte Ochsenaackerl auf Rotweinjus

mit Blaukraut und Kartoffelpüree 23,50€

Braised ox cheeks with blue herbs and mashed potatoes

Schweinefilet

auf Käsespätzle mit Schwammerl-Rahmsauce 22,50€

Pork tenderloin on cheese spaetzle with mushroom cream sauce

Kalbsgulasch

mit Semmelknödel 16,80€

Veal goulash with bread dumplings

Cordon bleu

aus dem Schweinerücken gefüllt mit würzigem Bergkäse und Speck (2)

dazu geschwenkte Kartoffelspalten 21,50€

*Cordon Bleu from the pork loin filled with mountain cheese and bacon
with potato wedges*

Vegetarisch / Vegetarian:

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:

Gebratenes Zanderfilet

mit Tomaten-Lauch Gemüse und Petersilienkartoffeln 22,60€
Pike-perch fillet with butter salad and boiled potatoes

Saibling

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Saison Salat 25,60€
char fried in almond butter with parsley potatoes and seasonal salad

Spareribs

in hausgemachter Barbecue Soße gegrillt 17,50€

dazu empfehlen wir Ihnen: Pommes 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 Pommes frites 8,50€

Escalope „Viennese style“ with French fries

Große Pommes frites

mit Ketchup 4,50€

French fries with ketchup

Salate und kleine Gerichte / Snacks and salads:

Steirischer Backhendlsalat

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

Schweizer Wurstsalat

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

Gratinierter Ziegenkäse

*im Speckmantel⁽²⁾ mit Preiselbeeren und Feigensenf auf Saison Salat 13,80€
Goat cheese in bacon with cranberries and fig mustard*

Großer Blattsalat

*mit Hähnchenbruststreifen und gehobeltem Bergkäse 15,90€
Large leaf lettuce with chicken breast strips and sliced mountain cheese*

Dreierlei aus Bayern

*Wurstsalat, Griebenschmalz und roher Schinken⁽²⁾ dazu Brot 13,50€
Three things from Bavaria - Sausage salad, grated lard and raw ham with bread*

Süße Verführungen / Desserts:

Hausgemachter Kaiserschmarrn

dazu Apfelmus⁽³⁾ 13,50€

Shredded pancake with applesauce

Selbstgemachte Apfelkücher `l

mit Vanilleis und Sahne 10,80€

Baked apple slices with cinnamon, vanilla ice-cream and cream

Mousse au chocolat

mit marinierten Kirschen 8,50€

Mousse au Chocolat with marinated cherries

Marillenpalatschinken

Gefüllt mit Marillenmarmelade und Puderzucker 8,20€

Geehrte Gäste,

wir verarbeiten Rohstoffe in unserer Küche die folgenden 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.

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

Warme Getränke

<i>Kaffee im Haferl</i>		3,80€
<i>Espresso</i>		2,80€
<i>Cappuccino im Haferl</i>		4,20€
<i>Heiße Schokolade im Haferl</i>		3,80€

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Sprudel, Naturell</i>	0,25lt.	2,90€
<i>Gerolsteiner Sprudel, Naturell</i>	0,75lt.	6,10€
<i>Coca Cola^(1,5)</i>	0,33lt.	3,50€
<i>Coca Cola light^(1,4,5)</i>	0,33lt.	3,50€
<i>Fanta^(1,3)</i>	0,33lt.	3,50€
<i>Spezi^(1,5)</i>	0,50lt.	4,10€
<i>Zitronenlimo</i>	0,50lt.	3,80€
<i>Säfte: Multivitamin, Orange, Apfel, Johannisbeere</i>	0,20lt.	3,50€
<i>Saftchorlen: Multivitamin, Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber</i>	0,50lt.	4,80€

Biere

<i>Hell vom Fass</i>	0,50lt.	4,20€
<i>Radler Helles vom Fass mit Zitronenlimo</i>	0,50lt.	4,20€
<i>Weissbier Hell vom Fass</i>	0,50lt.	4,40€
<i>Weissbier Dunkel</i>	0,50lt.	4,40€
<i>Weissbier Alkoholfrei</i>	0,50lt.	4,40€
<i>Weissbier Alkoholarm</i>	0,50lt.	4,40€
<i>Russen Weissbier vom Fass mit Zitronenlimo</i>	0,50lt.	4,40€
<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,50lt.	4,40€
<i>Clausthaler Alkoholfreies Bier</i>	0,50lt.	4,10€
<i>Warsteiner Pils</i>	0,33lt.	4,10€

Offene Weißweine

Munzinger Kapellen Berg 12,5% 0,20lt. 7,30€

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

Pinot Grigio IGT 12,00% 0,20lt. 6,60€

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

Grüner Veltliner, 12,00% 0,20lt. 6,90€

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

Bereich Bernkastel 8,50% 0,20lt. 6,60€

Jacob Zimmermann, Mosel, harmonischer Qualitätswein, lieblich

Offene Rose Weine

Zweigelt Rose 11,5% 0,20lt. 7,00€

Abf. Weingut Winzer Krems Sandgrube 13, Niederösterreich, trocken

Offene Rot Weine

Munzinger Kapellen Berg 13,5% 0,20lt. 7,60€

Winzerverein Munzingen eG, Spätburgunder Rotwein, Baden Tuniberg

Bardolino Classico 12,00% 0,20lt. 6,70€

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

Zweigelt, Qualitätswein 12,5% 0,20lt. 7,60€

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

Anima Negra AN2 13,5% 0,75lt. 41,00€

In der Nase intensiv fruchtiger Duft nach roten Früchten mit zartem Holz, vielschichtig mit eleganter Struktur. In der Farbe ein sattes Kirschrot. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig und sehr würzig, im Mund dicht und wuchtig. Das Finale ist extrem lang und sehr würzig. Im Geschmack satte rote Beerenfrüchte. Nicht zu vanillines Eichenholz; schöne Konzentration; viel Kraft

Cuvée Excelsior 14,5 % 0,75lt. 48,00€

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte schwarze Kirschfrucht, gewürzige Nuancen, etwas Nougat. Saftig, gute Komplexität, schwarze Beerenfrucht, integrierte Tannine, bleibt gut haften, mineralischer Touch, verfügt über Reifepotenzial, kraftvoller Speisenwein

Primitivo di Manduria Ris 14,5% 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“ 14,5% 0,75lt. 22,00€

DOC

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

Big John Cuvée Réserve 13,5% 0,75 lt. 48,00€

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zartes Nougat, reife Zwetschken, süßes Brombeerkonfit, ein Hauch von Edelholz unterlegt, einladendes Bukett. Saftig, komplex, elegant, schwarze Frucht nuances, angenehme Holzwürze, bleibt haften, vielseitig einsetzbar