

für den kleinen Hunger

* vegetarisch

geräuchertes Forellenfilet (hausgemacht) mit Salatgarnitur, Oberskren und Toastbrot	10,40
Wild-Käsekrainer mit Kartoffelspalten und Senf	10,90
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Semmel	4,50
Kürbis - Gemüselaibchen * mit Knoblauchsauce und Salatgarnitur	9,90
gebratener Schafkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat (Essig und Olivenöl)	10,50
Mediterraner Salatteller * Blattsalat (Essig und Olivenöl) Schafkäse und Oliven	10,50
Semmel	1,30
Kornspitz, Salz- oder Laugenstangerl	1,90

Aus dem Suppentopf

klare Rindsuppe mit Frittaten	4,20
mit Leberknödel	4,40
mit Kaspressknödel	4,50
Kürbiscremesuppe * mit Kernöl und Kürbiskernen	4,90

Hauptspeisen

* vegetarisch

Bauern - Cordon Bleu	15,90
<i>Hühnerfilet gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bergkäse dazu Pommes wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50</i>	
gebackener Bio-Kürbis *	14,40
<i>mit Sauce Tatar und Blattsalat (Essig und Olivenöl)</i>	
Surschnitzel gebacken	11,40
<i>mit Kartoffelsalat</i>	
Kalbsbutterschnitzel (Faschiertes)	13,30
<i>mit Erbsenreis</i>	
Heimisches Rehragout	16,30
<i>mit Serviettenknödel und Preiselbeeren</i>	
gekochtes Schulterscherz	17,70
<i>mit Kürbisgemüse, Petersilkkartoffeln und Apfelkren</i>	
gebackenes Hühnerschnitzel	10,90
<i>mit Petersilkkartoffeln</i>	
Kürbispfandl	16,50
<i>gegrilltes Schweinsfilet mit Kürbissauce und selbstgemachten Kartoffel-Speckrösti</i>	
½ Steirisches Backhuhn	11,40
<i>mit Kartoffelsalat und Kernöl</i>	

Kürbisgemüse mit Schafkäse * 10,50
und Semmelknödel

gebackene Palatschinken * 10,40
mit Spinat und Schafkäse gefüllt und gemischtem Salat

Karpfenfilet von Gut Dornau 17,50
in Knusperpanier mit Rosmarin-Kartoffeln und Sauce Tatar

gegrilltes Zanderfilet 15,40
mit Petersilkkartoffeln und Kräuterbutter

Alle Hauptspeisen (außer Backhuhn und Lamm) sind auch als kleinere Portion möglich. Wir verrechnen dann € 2,- weniger.

Kinderteller (bis 13 Jahre) **mit kleiner Überraschung**

Kinderschnitzel vom Huhn 6,90
mit Pommes
wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50

Chicken Nuggets 6,90

NoChicken Nuggets * (vegan) 7,90
mit Pommes
wahlweise Süßkartoffel - Pommes + € 1,50

Spaghetti Bolognese 6,90

Vegane Bolognese * 7,90

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Alle Gerichte ohne künstliche Geschmacksverstärker

Süßes zum Ausklang

Kaiserschmarrn	9,30
<i>mit Zwetschkenröster (auf Wunsch auch ohne Rosinen)</i>	
Dunkles Schokomousse	6,70
<i>mit Erdbeersauce</i>	
Schokoladentarte	6,90
<i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	
Topfen - Nougatknödel	7,30
<i>mit marinierten Weichseln</i>	
2 Stk. Palatschinken	6,90
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	
2 Stk. Palatschinken	6,20
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade und Schlagobers</i>	

Beilagen

<i>Petersilkartoffeln</i>	3,50
<i>Kroketten 6 Stk.</i>	3,80
<i>Pommes</i>	3,80
<i>Süßkartoffelpommes</i>	5,30
<i>gemischtes Gemüse</i>	3,80
<i>kleiner gemischter Salat / Kartoffelsalat / Blattsalat</i>	4,20
<i>großer gemischter Salat</i>	5,90
<i>Portion „echtes steirisches“ Kernöl</i>	0,70
<i>Glas Ketchup oder Mayonnaise</i>	1,50
<i>Portion Senf</i>	0,50
<i>Portion Preiselbeeren</i>	1,50
<i>Portion frischer Parmesan</i>	2,00

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Alkoholfreie Getränke

<i>hausgemachter Eistee 0,4lt. (Sommersaison)</i>	4,50
<i>Fl. Tirola Cola 0,33</i>	3,50
<i>Fl. Tirola Cola Light 0,33</i>	3,50
<i>Fl. Almdudler 0,33</i>	3,50
<i>¼ Orangensaft</i>	2,70
<i>¼ Apfelsaft Naturtrüb</i>	3,20
<i>¼ Muskateller Traubensaft</i>	3,50
<i>¼ Preiselbeersaft</i>	3,20
<i>Fl. Rauch Marille 0,2</i>	3,60
<i>Fl. Rauch Mango 0,2</i>	3,60
<i>Fl. Rauch Johannisbeere 0,2</i>	3,60
<i>¼ Soda</i>	1,60
<i>¼ Soda mit Himbeer-, oder Hollundersirup</i>	1,90
<i>¼ stilles Wasser mit Himbeer-, oder Hollundersirup</i>	1,60
<i>¼ Soda Zitron</i>	1,90
<i>Fl. Vöslauer Mineral 0,33 (mit oder ohne)</i>	2,70
<i>Fl. Vöslauer Mineral 0,75 (mit oder ohne)</i>	5,70
<i>Fl. Rauch Eistee Zitron 0,33</i>	3,50
<i>Fl. Frucade 0,35</i>	3,50
<i>¼ kalte Milch</i>	1,80

Bier vom Fass

Ottakringer Pils

<i>Krüge! 0,5</i>	4,50
<i>Seidel 0,3</i>	3,90
<i>Pfiff 0,2</i>	3,30

Budweiser

<i>Krüge! 0,5</i>	4,70
<i>Seidel 0,3</i>	4,10
<i>Pfiff 0,2</i>	3,50

Flaschenbier

<i>Ottakringer Radler Fl. 0,5 lt.</i>	4,50
<i>Ottakringer Bio-Zwickl Fl. 0,5 lt.</i>	4,70
<i>Paulaner Weißbier Fl. 0,5 lt.</i>	4,90
<i>0,Josef alkoholfrei Fl. 0,5 lt.</i>	4,50
<i>Paulaner Weißbier alkoholfrei Fl. 0,5 lt.</i>	4,90

Aperitif und Spritzer

Preiselbeer – Fizz (säuerlich) (Prosecco, Preiselbeersaft, Preiselbeeressig und Soda)	€ 5,50
Campari – Amalfi (bitter) (Campari, Bitterlemon, Grapefruitsaft und Soda)	€ 5,70
Granat Spritz (süßlich) (Martini Rosato, Prosecco, Soda, Grenadine)	€ 5,70
Prosecco Glas 0,1	€ 3,90
Sekt Piccolo 0,2	€ 9,00
Aperolspritzer mit Prosecco	€ 5,20
Aperolspritzer mit Wein	€ 3,90
G´spritzer (weiß od. rot)	€ 2,70
Maracujaspritzer (mit Maracujasirup)	€ 3,30
Rosenspritzer (mit Rosensirup)	€ 3,30
Kaiserspritzer (mit Hollundersirup)	€ 3,30

Offene Weine

Neuburger
trocken, Weingut Waldmayer
Baden Thermenregion
1/8 € 1,90

Blauer Portugieser
trocken, Weingut Waldmayer
Baden Thermenregion
1/8 € 1,90

offene Flaschenweine

Welschriesling
trocken, Weingut Grasmuck
Gamlitz Südsteiermark
1/8 € 3,60 Flasche 0,75 € 20,00

Zweigelt
trocken, Weingut Hartl
Oberwaltersdorf Thermenregion
1/8 € 3,60 Flasche 0,75 € 20,00

Grüner Veltliner DAC
Weinviertler DAC
trocken, Weingut Pichler
Falkenstein Weinviertel
1/8 € 3,60 Flasche 0,75 € 20,00

Blaufränkisch
Zeitlos
trocken, Weingut Heribert Bayer
Neckernmarkt Mittelburgenland
1/8 € 3,90 Flasche 0,75 € 22,00

Sauvignon Blanc
trocken, Weingut Grasmuck
Gamlitz Südsteiermark
1/8 € 3,80 Flasche 0,75 € 21,50

St. Laurent
trocken, Weingut Gunhold
Baden Thermenregion
1/8 € 3,90 Flasche 0,75 € 22,00

Heißgetränke

<i>Kl. Brauner od. Mocca</i>	2,40
<i>Gr. Brauner od. Mocca</i>	3,90
<i>Melange</i>	3,40
<i>Häferlkaffee</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	3,80
<i>Einspänner</i>	3,10
<i>Kanne Tee vom Teehaus Demmer</i>	3,80
<i>mit Milch oder Zitrone</i>	4,10
<i>Assam, Grüner, Rooibos, Früchte, Pfefferminze</i>	
<i>Zotter Trinkschokolade</i>	3,90
<i>Milchschokolade, Weiße mit Vanille, oder Nuss-Nougat</i>	

Edelbrände und Bitters

jeweils 2 cl

<i>Fernet Branca</i>	3,50
<i>Averna</i>	3,50
<i>Jägermeister</i>	3,50
<i>Kernöl - Likör</i>	3,50
<i>Zirbenschknaps</i>	3,50
<i>Haselnussknaps</i>	3,50

*Unsere Edelbrände sind reine Obstbrände - keine Geiste - von den
Obstbauern Tinnauer aus Gamlitz sowie Auer aus Oberwaltersdorf*

<i>Obstler</i>	2,50
<i>Marille</i>	3,00
<i>Zwetschke</i>	3,00
<i>Williamsbirne</i>	3,00
<i>Weingartenpfirsich</i>	3,50
<i>Vogelbeere</i>	4,80
<i>Dirndl</i>	4,30

<i>Grappa Ribbola</i>	<i>Nonino</i>	6,30
<i>Grappa Sauvignon Blanc</i>	<i>Nonino</i>	6,30
<i>Grappa Tradizione 41°</i>	<i>Nonino</i>	3,50
<i>Grappa UE</i>	<i>Nonino</i>	3,50
<i>Grappa il Prosecco (Barrique)</i>	<i>Nonino</i>	4,30