

Suppen

	Euro
klare Rindssuppe mit Kräuterflädle	4.20
klare Rindssuppe mit Brätlnödeln	4.50

Salate

gemischter Salat mit French Dressing	5.90
bunte Salatplatte mit French Dressing und gekochtem Ei	10.90
gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salatteller	14.20

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites	4.50
Spätzle mit Sauce	4.50
1 Kracke vom Wienerle mit Pommes frites	6.20
Hühnernuggets mit Pommes frites	7.20
Schweineschnitzel natur gebraten an Bratensauce mit Kroketten	8.20
Kinderteller kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites	7.90
Räuberteller Ich kriege einen Teller mit Besteck, raube von Mama und Papa was mir schmeckt und zahle dafür nix!	

Inklusivpreise in Euro

**Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten
in unseren Gerichten!**

Hauptspeisen

Euro

Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und weißer Grillsauce dazu Röstinchen, Speckbohnen und Grilltomate	25.40
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensauce hausgemachten Spätzle und feinem Gemüse	24.90
Haustöpfe rosa gebratene Medaillons vom Jungschwein mit knusprigem Speck an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Gemüse garnitur	19.80
Grillteller drei zarte Stücke vom Rind, Hühnerbrüstchen und Schweinefilet mit Pommes frites, zweierlei Grillsaucen, Wienerle und Speck	19.20
Cordon Bleu vom Jungschwein mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	16.40
Wienerschnitzel vom Jungschwein mit gemischtem Salat	15.60
Wienerschnitzel vom Jungschwein mit Pommes frites	14.90
Pariserschnitzel vom Jungschwein (mit Ei paniert) mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	15.60

**Wir verwenden nach Möglichkeit
nur einheimische und frische Produkte!**

Inklusivpreise in Euro

**Bei Beilagen-Änderungen verrechnen wir
einen Aufpreis von 1,- Euro bis 2,- Euro.**

Bei Bestellung von kleinen Portionen berechnen wir einen Abzug von 2,-Euro.

Euro

Hühnerbrustfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse garnitur	16.90
Zanderfilet mit Mandelkruste an feiner Weißwein-Rahmsauce mit Kartoffeln und Brokkoli	20.80

Vegetarische Gerichte

panierter, gebackener Lutzenreuter Bergkäse mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und kleiner Gemüse garnitur	14.50
Gemüseplatte mit frischem Marktgemüse der Saison und Butterkartoffeln	13.90
Röstinchen mit zwei Spiegeleiern und Gemüse garnitur	11.80
Kaiserschmarren mit Kompott bei viel Betrieb nur auf Anfrage möglich	12.80

Dessert

Mousse au Chocolat fein garniert	7.20
weißes Kaffeeparfait mit Marillenröster und Sahne	7.20

Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot und der Eiskarte!

Vesperkarte

**Diese Speisen können aus organisatorischen Gründen
von 11:00 – 14:00 Uhr nicht serviert werden.**

Wir bitten um Ihr Verständnis.

	Euro
„Bauerntoast“ geklappter Toast mit Rauchfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Käse dazu Salatgarnitur	9.80
Toast „Hawaii“ geklappter Toast mit Schinken, Käse, Ananas und Salatgarnitur	9.20
Toast „Schinken-Käse“ geklappter Toast mit Tomaten, Essiggurken und Salatgarnitur	9.20
Rauchfleischplatte mit Käse und Butter und Brot	9.40
Wurstsalat vom Schübling mit Brot	10.80
Lumpensalat (Schweizer Wurstsalat) vom Schübling mit Käse und Brot	10.80
1 Paar Wienerle mit Senf und Kren dazu Brot	5.80

Inklusivpreise in Euro

Aperitifs

		Euro
1 Glas Sekt	0.10	3.90
1 Glas Sekt-Orange	0.10	3.60
1 Glas Sekt / Prosecco mit Holderblütensirup	0.10	3.90
Henkel Trocken - 0,7 L Flasche		25.00
Aperol Sprizz mit Sekt	0.25	5.20
Aperol Sprizz mit Weißwein/Soda	0.25	4.80
Hugo	0.25	5.40
Martini Bianco	4 cl	4.00
Campari Orange oder Soda	4 cl	4.20
Cynar	4 cl	3.80
Sherry Medium Dry	5 cl	4.50

Weine aus der 0,7 Flasche

	1/8	1/4
Sommerwein „Martin - Göttweiger Berg“		
Weingut Müller, Niederösterreich leichter, halbtrockener und fruchtiger Cuvee	3.50	6.00
Bacchus – Lindauer Seegarten		
Weingut Hornstein, Bodensee	3.50	6.00
Chardonnay „Nußberg“		
Weingut Bannert, Niederösterreich	4.10	8.00
Cuvée m Heideboden		
Weingut Markus IRO, Neusiedlersee	5.00	9.80

Rotwein offen

Kellerfürst leicht	1/4	4.10
Südtiroler Edelvernatsch, trocken	1/4	4.80
Blauer Zweigelt, trocken und fruchtig	1/4	4.80

Weißwein offen

Winzerbraut - Grüner Veltliner, halbtrocken	1/4	4.80
Grüner Veltliner Classic, trocken	1/4	4.80
Rheinriesling, trocken und fruchtig	1/4	5.20
Müller Thurgau classic- Nonnenhorner Sonnenbichl	1/4	6.20
Rosè Eichenwald, trocken, fruchtig und frisch	1/4	6.80
G´spritzter Rot oder Weiß, süß oder sauer	1/4	3.90

Bier

		Euro
Mohrenbräu hell vom Fass (A)	0.50	4.10
Mohrenbräu hell vom Fass (A)	0.33	3.00
Radler süß/sauer (A)	0.50	3.90
Radler süß/sauer (A)	0.33	2.90
„Gambrinus“ dunkles Bier (A)	0.33	4.10
Kellerbier naturtrüb (A)	0.33	4.10
Weihenstephaner Weißbier vom Fass (A)	0.50	4.30
Weihenstephaner Weißbier vom Fass (A)	0.33	3.10
Cola Weizen oder Russ(A)	0.50	4.30
Dunkles Weizen (A)	0.50	4.30
Mohrenbräu Pils (A)	0.33	3.50
Warsteiner alkoholfrei (A)	0.50	4.30
Leichtes Weizen (A)	0.50	4.30
Alkoholfreies Weizen (A)	0.50	4.30

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle prickelnd/still	0.33	2.80
Römerquelle prickelnd	0.75	4.90
Römerquelle still	0.75	4.90
Orangen-/ Zitronenlimonade	0.33	2.90
Almdudler Kräuterlimonade	0.33	3.10
Coca – Cola /light	0.33	3.10
Spezi	0.50	4.20
Spezi klein	0.25	2.40
Apfelsaft	0.25	2.70
Apfelsaft klein gespritzt Soda od.Wasser	0.25	2.40
Apfelsaft gespritzt Soda od.Wasser	0.50	4.00
Orangensaft	0.25	2.70
Orangensaft gespritzt Soda od.Wasser	0.50	4.20
Johannisbeersaft	0.25	2.70
Johannisbeersaft gespritzt Soda od.Wasser	0.50	4.20
Mangosaft	0.25	3.00
Mangosaft gespritzt mit Soda od.Wasser	0.50	4.40
Durstlöscher – Holunderblütensaft gespritzt	0.50	3.40
Durstlöscher – Holunderblütensaft gespritzt	0.25	2.30
Brunnenwasser als Sologetränk	0.50	1.50
Sodawasser mit Zitronensaft	0.50	2.50

Heiße Getränke

	Euro
Tasse Kaffee	2.80
Kännchen Kaffee	4.80
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	4.20
Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso)	4.20
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne (G), (A)	4.00
Latte Macchiato (G), (A)	4.10
Milchkaffee (A),(G)	3.80
Tasse Tee	2.50
Zur Auswahl stehen: Schwarztee, Früchtetee, Grüntee Kamillentee, Kräutertee, Hagebuttentee, Pfefferminztee	
Tee mit Rum	4.20
Chocciatto (heiße Schokolade mit Espresso) (A), (G)	3.90
Heiße Schokolade (A), (G)	3.50
Heiße Schokolade mit Sahne (A), (G)	3.90

Digestif

Obstler	2 cl	2.70
Subirer	2 cl	4.80
Williams – Privatdestillerie Pfanner	2 cl	3.40
Honig-Williams -Privatdestillerie Pfanner	2 cl	3.60
Kirschwasser	2 cl	3.40
Zwetschgenwasser	2 cl	3.40
Enzian	2 cl	3.20
Barak – Marillenbrand	2 cl	3.20
Vogelbeere Edelbrand	2 cl	5.40
Marillenlikör	2 cl	2.70
Eierlikör (G)	2 cl	2.20
Baileys (G)	2 cl	3.80
Amaretto	2 cl	3.50
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	5.00
Jägermeister	2 cl	3.40
Ramazotti	2 cl	4.00
Fernet Branca	2 cl	3.70
Whisky Jack Daniels	2 cl	4.50
Whisky Jack Daniels Cola	2 cl	5.00
Wodka Eristoff Orange	2 cl	4.00
Bacardi Cola	2 cl	4.00

Inklusivpreise in Euro