

## *Suppen*

	Euro
<b>klare Rindssuppe mit Kräuterflädle</b>	3.90
<b>klare Rindssuppe mit Brätknödeln</b>	4.20

## *Salate*

<b>gemischter Salat mit French Dressing</b>	4.90
<b>bunte Salatplatte mit French Dressing und gekochtem Ei</b>	9.20
<b>gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salatteller</b>	11.90

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>Pommes frites</b>	3.60
<b>Spätzle mit Sauce</b>	3.60
<b>1 Paar Wienerle mit Pommes frites</b>	5.90
<b>Hühnernuggets mit Pommes frites</b>	6.50
<b>Schweineschnitzel natur gebraten an Champignonrahmsauce mit Kroketten</b>	7.20
<b>Kinderteller kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites</b>	6.90
<b>Räuberteller</b> 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

<b>Rumpsteak 200g belegt mit Preiselbeeren und Kren</b> dazu Kroketten und Gemüsegarntur	22.90
<b>Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter</b> und weißer Grillsauce dazu Röstinchen, Speckbohnen und Grilltomate	22.90
<b>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensauce</b> hausgemachten Spätzle und feinem Gemüse	20.90
<b>Haustöpfe</b> rosa gebratene Medaillons vom Jungschwein mit knusprigem Speck an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Gemüsegarntur	18.60
<b>Grillteller</b> drei zarte Stücke vom Rind, Hühnerbrüstchen und Schweinefilet mit Pommes frites, zweierlei Grillsaucen, Wienerle und Speck	17.20
<b>Cordon Bleu vom Jungschwein mit Preiselbeeren</b> und gemischtem Salat	14.20
<b>Wienerschnitzel vom Jungschwein</b> mit gemischtem Salat	13.40
<b>Wienerschnitzel vom Jungschwein</b> mit Pommes frites	12.90
<b>Pariserschnitzel vom Jungschwein (mit Ei paniert)</b> mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	12.90

**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 14.50

**Zanderfilet mit Mandelkruste**  
an feiner Weißwein-Rahmsauce  
mit Kartoffeln und Brokkoli 18.40

## *Vegetarische Gerichte*

**panierter, gebackener Lutzenreuter Bergkäse**  
mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und kleiner Gemüse garnitur 11.90

**Gemüseplatte**  
mit frischem Marktgemüse der Saison  
und Butterkartoffeln 11.80

**Röstinchen mit zwei Spiegeleiern**  
und Gemüse garnitur 9.60

**Kaiserschmarren mit Kompott**  
bei viel Betrieb nur auf Anfrage möglich 11.90

## *Dessert*

**Mousse au Chocolat**  
fein garniert 6.80

**weißes Kaffeeparfait**  
mit Marillenröster und Sahne 6.80

**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
<b>„Bauerntoast“</b> geklappter Toast mit Rauchfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Käse dazu Salatgarnitur	8.90
<b>Toast „Hawaii“</b> geklappter Toast mit Schinken, Käse, Ananas und Salatgarnitur	8.20
<b>Toast „Schinken-Käse“</b> geklappter Toast mit Tomaten, Essiggurken und Salatgarnitur	7.80
<b>Rauchfleischplatte mit Käse</b> und Butter und Brot	8.90
<b>Portion Bergkäse aus der Sennerei Lutzenreute</b> mit Butter und Garnitur dazu Brot	9.80
<b>Wurstsalat vom Schübling</b> mit Brot	8.20
<b>Lumpensalat (Schweizer Wurstsalat)</b> vom Schübling mit Käse und Brot	8.60
<b>1 Paar Wienerle</b> mit Senf und Kren dazu Brot	5.20

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	5.00
Aperol Sprizz mit Weißwein/Soda	0.25	4.50
Hugo	0.25	5.40
Martini Bianco	4 cl	3.80
Campari Orange oder Soda	4 cl	4.00
Cynar	4 cl	3.80
Sherry Medium Dry	5 cl	4.20

## *Weine aus der 0,7 Flasche*

	1/8	1/4
<b>Sommerwein „Martin - Göttweiger Berg“ 2020</b>		
Weingut Müller, Niederösterreich		
leichter, halbtrockener und fruchtiger Cuvee	2.50	4.80
<b>Chardonnay „Nußberg“ 2019</b>		
Weingut Bannert, Niederösterreich	4.10	8.00
<b>Cuvèe Heideboden 2018</b>		
Weingut Markus IRO, Neusiedlersee	4.30	8.20

## *Rotwein offen*

Kellerfürst leicht	1/4	3.80
Südtiroler Edelvernatsch, trocken	1/4	4.50
Blauer Zweigelt, trocken und fruchtig	1/4	4.50

## *Weißwein offen*

Winzerbraut - Grüner Veltliner, halbtrocken	1/4	4.50
Grüner Veltliner Classic, trocken	1/4	4.50
Rheinriesling, trocken und fruchtig	1/4	4.90
Rosè Eichenwald, trocken, fruchtig und frisch	1/4	6.80
G´spritzter Rot oder Weiß, süß oder sauer	1/4	3.70

Inklusivpreise in Euro

## *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	3.30
Warsteiner alkoholfrei (A)	0.50	4.10
Leichtes Weizen (A)	0.50	4.10
Alkoholfreies Weizen (A)	0.50	4.10

## *Alkoholfreie Getränke*

Römerquelle prickelnd/still	0.33	2.80
Römerquelle prickelnd	0.75	4.50
Römerquelle still	0.75	4.50
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	3.90
Orangensaft	0.25	2.70
Orangensaft gespritzt Soda od.Wasser	0.50	3.90
Johannisbeersaft	0.25	2.70
Johannisbeersaft gespritzt Soda od.Wasser	0.50	3.90
Mangosaft	0.25	2.80
Mangosaft gespritzt mit Soda od.Wasser	0.50	4.10
Durstlöscher – Holunderblütensaft gespritzt	0.50	3.40
Durstlöscher – Holunderblütensaft gespritzt	0.25	2.30
Brunnenwasser als Sologetränk	0.25	0.50
Sodawasser mit Zitronensaft	0.50	2.50

# *Heiße Getränke*

	Euro
Tasse Kaffee	2.60
Kännchen Kaffee	4.50
Espresso	2.40
Doppelter Espresso	4.00
Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso)	4.00
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne (G), (A)	3.80
Latte Macchiato (G), (A)	3.90
Milchkaffee (A),(G)	3.60
Tasse Tee	2.50
Zur Auswahl stehen: Schwarztee, Früchtetee, Grüntee Kamillentee, Kräutertee, Hagebuttentee, Pfefferminztee	
Tee mit Rum	3.50
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 - Franz Bertl, Bildstein	2 cl	2.50
Subirer - Franz Bertl, Bildstein	2 cl	4.80
Williams – Privatdestillerie Pfanner	2 cl	3.20
Honig-Williams -Privatdestillerie Pfanner	2 cl	3.40
Kirschwasser	2 cl	3.20
Zwetschgenwasser	2 cl	3.20
Enzian	2 cl	3.00
Barak – Marillenbrand	2 cl	3.00
Vogelbeere Edelbrand	2 cl	5.20
Marillenlikör	2 cl	2.50
Eierlikör (G)	2 cl	2.00
Baileys (G)	2 cl	3.60
Amaretto	2 cl	3.30
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	4.80
Jägermeister	2 cl	3.20
Ramazotti	2 cl	3.80
Fernet Branca	2 cl	3.50
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