

Suppen

	Euro
klare Rindssuppe mit Kräuterflädle	4.20
klare Rindssuppe mit Brätknödeln	4.50

Salate

gemischter Salat mit French Dressing	5.60
bunte Salatplatte mit French Dressing und gekochtem Ei	10.50
gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salatteller	13.50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites	4.00
Spätzle mit Sauce	4.00
1 Paar 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	23.90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensauce hausgemachten Spätzle und feinem Gemüse	22.90
Haustöpfe rosa gebratene Medaillons vom Jungschwein mit knusprigem Speck an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Gemüse garnitur	19.60
Grillteller drei zarte Stücke vom Rind, Hühnerbrüstchen und Schweinefilet mit Pommes frites, zweierlei Grillsaucen, Wienerle und Speck	18.90
Cordon Bleu vom Jungschwein mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	16.20
Wienerschnitzel vom Jungschwein mit gemischtem Salat	14.90
Wienerschnitzel vom Jungschwein mit Pommes frites	14.20
Pariserschnitzel vom Jungschwein (mit Ei paniert) mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	14.50

**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 15.90

Zanderfilet mit Mandelkruste
an feiner Weißwein-Rahmsauce
mit Kartoffeln und Brokkoli 19.50

Vegetarische Gerichte

panierter, gebackener Lutzenreuter Bergkäse
mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und kleiner Gemüse garnitur 13.50

Gemüseplatte
mit frischem Marktgemüse der Saison
und Butterkartoffeln 12.90

Röstinchen mit zwei Spiegeleiern
und Gemüse garnitur 10.60

Kaiserschmarren mit Kompott
bei viel Betrieb nur auf Anfrage möglich 12.40

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	9.20
Toast „Hawaii“ geklappter Toast mit Schinken, Käse, Ananas und Salatgarnitur	8.60
Toast „Schinken-Käse“ geklappter Toast mit Tomaten, Essiggurken und Salatgarnitur	8.60
Rauchfleischplatte mit Käse und Butter und Brot	9.40
Wurstsalat vom Schübling mit Brot	9.50
Lumpensalat (Schweizer Wurstsalat) vom Schübling mit Käse und Brot	9.80
1 Paar Wienerle mit Senf und Kren dazu Brot	5.60

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
Sommerwein „Martin - Göttweiger Berg“ 2020		
Weingut Müller, Niederösterreich		
leichter, halbtrockener und fruchtiger Cuvee	2.50	4.80
Chardonnay „Nußberg“ 2019		
Weingut Bannert, Niederösterreich	4.10	8.00
Cuvèe Heideboden 2018		
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