



## Tageskarte \* Daily Menu

<b>Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel (V)</b>	<b>€ 16,40</b>
Chanterelle mushrooms in cream sauce with a white bread dumpling	
<b>Mit Speck und Zwiebeln geröstete Schweineleber, Erbsenreis</b>	<b>€ 15,70</b>
Pan-fried pork liver with bacon and onions, served with rice and peas	
<b>Blunzngröstl mit Sauerkraut (mit Kartoffeln ger. Blutwurst)</b>	<b>€ 15,90</b>
Pan-fried blackpudding with potatoes and Sauerkraut	
<b>Tiroler Gröstl mit 2 Spiegeleiern und Krautsalat</b>	<b>€ 15,40</b>
Sliced potatoes fried with onions and sausage „Gröstl“ style, served with cabbage salad	
<b>Spaghetti in kräftiger Gorgonzolasauce (V)</b>	<b>€ 14,90</b>
Spaghetti in gorgonzola (blue cheese) cream sauce	
<b>Currywurst mit Pommes</b>	<b>€ 12,90</b>
Curried sausage with french fries	
<b>Schweinebraten vom Bauch mit Semmelknödel &amp; Sauerkraut</b>	<b>€ 17,10</b>
Home-made roast pork with white bread dumpling and mixed salad	
<b>Gebratene Cevapcici vom Rind mit Pommes, Zwiebelringen und Cocktailsauce</b>	<b>€ 14,90</b>
Grilled Cevapcici (beef) with french fries, onions and cocktail sauce	
<b>Rindsgulasch mit Butternudeln</b>	<b>€ 15,60</b>
Beef goulash with butter-noodles	
<b>2 Stück faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree &amp; Bratensaft</b>	<b>€ 14,90</b>
2 pieces of minced meat patties with potato puree and gravy	
<b>Gegrillte Hühnerbrust in grünem Thai-Curry mit Reis</b>	<b>€ 19,50</b>
Grilled chicken-breast on green thai curry sauce with rice	



**Piccata Milanaise – kleine in Ei-Parmesanhülle gebackene  
Hühnerschnitzel auf Spaghetti mit Tomatensauce** € 18,10  
Piccata milanaise – three small chicken schnitzel in an egg-parmesan coating, served on spaghetti with tomato sauce

**Gerösteter Knödel (mit Speck, Zwiebeln und Ei)** € 13,80  
Pan-fried white bread dumpling with bacon, onions and egg

## Zur Jause \* Snacks

**Hausgemachte Sülze mit Kernöl und Gebäck** € 9,10  
Home-made pork aspic with pumpkin seed oil and a roll

**Essigwurst mit Zwiebeln, fein garniert, Gebäck** € 7,90  
Sliced sausage in vinegar with onions and bread

**Speckbrot mit Kren, fein garniert** € 7,30  
Open bacon sandwich with horseradish

**Nudelsalat mit Gemüse und Wurst in würziger Salatcreme,  
Semmel** € 9,10  
Noodle salad with sausage and vegetables in a creamy sauce

## Knackige Salate \* Salad bowls

**Bunte Salatschüssel mit gegrillten Hühnerbruststreifen** € 14,70  
Assorted salad bowl with grilled turkey strips and a roll

**Bunte Salatschüssel mit gebackenen Mozzarellasticks (V)** € 14,70  
Assorted salad bowl with deep fried sticks of mozzarella cheese

**Griechische Salatschüssel mit Schafskäse und Oliven (V)** € 15,50  
Greek salad with sheep's cheese and olives

**Bunte Salatschüssel mit Thunfisch, Oliven und Ei** € 14,90  
Assorted salad bowl with thuns, olives and eggs



**Gebratene Filets von Forelle und Zander auf buntem Salat € 16,90**

Deep fried filets of trout and pike on an assorted salad plate

**Fisch \* Fish**



**Bachsaibling mit Mandeln in Butter gebraten  
dazu Dillkartoffeln und grüner Salat, per 10 Gramm**

Freshly caught and grilled char in almond butter with dill potatoes and leaf salad, per 10 gram

**Regenbogenforelle „Müllerin“ in Butter gebraten € 0,70  
mit Petersilienkartoffel und gemischtem Salat per 10 Gramm**

Freshly caught trout meunière with parsley potatoes and assorted salad, per 10 gram

**Zanderfilets vom Rost in pikanter Knoblauch-Zitronensauce € 19,20  
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat**

Grilled fillet of pike in a garlic-lemon sauce, served with potatoes and leaf spinach



**Wild \* Deer**

**Gamsragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 18,90**

Deer (Chamois) stew with a white bread dumpling and mountain cranberry jam

... kleinere Portion / smaller portion

€ 16,80

**Rosa gebratene Rehmedaillons, Steinpilze in Rahmsauce € 22,90  
dazu Kartoffelgebäck**

Medallions of venison with porcini mushrooms in cream sauce and dauphine potatoes

... kleinere Portion / smaller portion

€ 19,90

**Medium gegrilltes Hirschrückensteak auf Pfefferrahmsauce € 23,20  
mit Rösti und Rosenkohl (Kohlsprossen)**

Deer saddle steak (medium) on madeira sauce with hash browns and broccoli

... kleinere Portion / smaller portion

€ 20,30





## Aus dem Suppentopf \* Soups

### Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Clear beef soup with pancake strips



€ 4,90

### Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

Clear beef soup with deep-fried liver dumplings

€ 5,90

### Kartoffelcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)

Potato cream soup with roasted white bread cubes

€ 5,80

### Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck

Goulash soup served with a roll

€ 6,40

### Tomatencremesuppe mit Croûtons (V)

Tomato cream soup with white bread croûtons

€ 5,80

### Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (V)

Garlic cream soup with white bread croûtons

€ 5,90

## Unsere Klassiker \* Our Classics

### Cordon-Bleu (Schwein) mit Petersilienkart. u. Preiselbeeren € 18,50

Cordon bleu (Schnitzel filled with ham and cheese) with parsley potatoes and cranberries

### Wiener Schnitzel (Huhn) mit Kartoffeln und gem. Salat € 17,50

Turkey escalope with parsley potatoes and salad

### Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gem. Salat € 17,80

Pork escalope with french fries and salad

### Grillteller (Rind, Schwein, Pute) mit Pommes und Gemüse € 19,50

Grillage - Beef, pork and turkey medallions with vegetables, fries and herb-butter

### Berner Würstel mit Pommes und Salatgarnitur € 13,30

Sausages filled with cheese and wrapped in bacon, with fries and salad



## Nudeln & vegetarisches \* Noodles

<b>Nudelpfanne – Nudeln mit viel Gemüse in Schinkenrahm, mit Käse überbacken</b>	<b>€ 16,50</b>
Noodle-pot; noodles with vegetables in a ham and cream sauce, gratinated with cheese	
<b>„Kasnocken“ mit grünem Salat (V)</b>	<b>€ 15,10</b>
Pan fried spaetzle with cheese, fried onions and leaf salad	
<b>Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar und Kartoffelsalat (V)</b>	<b>€ 14,70</b>
Deep fried cauliflower with tartar sauce and potato salad	
<b>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</b>	<b>€ 13,20</b>
Spaghetti bolognese (meat sauce) with parmesan cheese	
<b>Spaghetti in Tomatensauce (V)</b>	<b>€ 12,80</b>
Spaghetti in tomato sauce	
<b>Grünes Thai-Gemüsecurry mit Reis (V)</b>	<b>€ 14,90</b>
Green thai vegetable curry with rice	

## Für den kleinen Hunger \* Snacks

<b>Schinken-Käse Toast</b>	<b>€ 5,90</b>
Ham and cheese toast	
<b>Strammer Max – getoastetes Schwarzbrot mit Schinken und 2 Spiegeleiern, garniert</b>	<b>€ 8,80</b>
Toasted slices of black bread with ham and 2 sunny side up fried eggs	
<b>Frankfurter Würstel mit Senf, Kren u. Semmel</b>	<b>€ 5,80</b>
Frankfurter sausages with mustard, horseradish and a roll	
<b>Debreziner Würstel mit Senf, Kren und Semmel</b>	<b>€ 6,50</b>
Spicy debreciner sausage with mustard, horseradish and a roll	



## Kinderkarte\* For children

### **Kleines Wiener Schnitzel (Huhn) mit Pommes**

Small turkey escalope with french fries

€ 11,50

### **Semmelknödel in Bratensaft**

White bread dumpling in gravy

€ 5,40

### **Kinderspaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce (V)**

Small spaghetti with meat sauce or tomato sauce

€ 9,90



## Süßes \* Sweets

### **Kaiserschmarren mit Apfelmus (V)**

„Kaiserschmarren“ – Cut up and sugared pancake with apple sauce

... smaller portion

€ 10,90

€ 9,50

### **Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce (V)**

Yeast dumpling with vanilla custard and poppy seeds

€ 8,60

### **Germknödel mit Mohnzucker und zerlassener Butter (V)**

Yeast dumpling with warm butter and poppy seeds

€ 7,50

### **Portion mürber Apfelstrudel (V)**

Apple strudel

€ 4,70

### **Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (V)**

Warm apple strudel with vanilla sauce

€ 6,70



### **Portion Topfen-Marillenstrudel(V)**

Cream cheese strudel with apricots

€ 4,70

### **Warmer Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce (V)**

Warm cream cheese strudel with apricots with vanilla sauce

€ 6,70

### **2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade € 7,50**

2 pancakes filled with either apricot or cranberry jam



**2 Stück Nutellapalatschinken mit gehackten Nüssen bestreut € 8,90**

2 pancakes filled with hazelnut cream, sprinkled with nuts

**Vanilleeispalatschinke, frische Früchte, Schokosauce & Sahne € 9,50**

Ice-pancake with fresh fruits, chocolate sauce and whipped cream



# GETRÄNKE

## Heiße Getränke

Haferl Kaffee	€ 5,30
Latte Macchiato	€ 5,40
Milchkaffee	€ 5,40
Tasse Kaffee (Verlängerter)	€ 3,90
Kleiner Brauner (Espresso)	€ 3,70
Großer Brauner (doppelter Espresso)	€ 4,70
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei)	€ 4,10
Cappuccino	€ 4,80
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter oder Pfefferminz)	€ 3,80
Kakao mit Schlagobers	€ 4,50
Glühwein oder Glühmost	€ 5,60
Jagatee	€ 6,80
Kakao oder schwarzer Tee mit Rum	€ 5,90

## Alkoholfreie Getränke

Flasche Fruchtnektar Johannisbeere, Marille, Vitamin (0,2 l) oder Mango (0,2 l)	€ 3,80 € 3,90
0,3 l Apfel- oder Orangensaft	€ 3,40
0,5 l Apfel- oder Orangensaft gespritzt	€ 4,60
0,5 l Apfel- oder Orangenwasser	€ 4,10
0,5 l Holunderwasser	€ 4,30
0,5 l Holundersaft gespritzt	€ 4,60
Fl. Vöslauer natur (0,33 l)	€ 3,70
0,3 l Mineralwasser	€ 2,80
0,5 l Mineral Zitrone	€ 4,30
0,5 l Soda Zitrone	€ 4,10
0,75 Liter Vöslauer prickelnd oder still	€ 4,90
¼ l Sodawasser	€ 2,10
0,3 l Fanta, Cola, Almdudler, Sprite, Spezi	€ 3,90
½ l Spezi	€ 5,30
Fl. Bitter Lemon oder Tonic Water (0,2 l)	€ 3,90
Fl. Coca Cola zero (0,33 l) oder Eistee Pfirsich	€ 4,10
0,5 l Leitungswasser	€ 2,20
0,25 Dose Red Bull	€ 4,20





## Biere

½ l Stiegl Goldbräu vom Fass	€ 4,90
⅓ l Stiegl Goldbräu vom Fass	€ 3,90
Fl. Stiegl Bio Zwickl (0,5 l)	€ 4,90
Maisel's Weisse (0,5 l)	€ 5,20
Maisel's Weisse dunkel (0,5 l)	€ 5,20
Maisel's Weisse alkoholfrei (0,5 l)	€ 5,20
Fl. Stiegl alkoholfrei (0,5 l)	€ 4,90
½ l Radler	€ 4,90

## Offene Weine

1/8 Grüner Veltliner Überacker, Wagram	€ 2,90
1/8 Zweigelt Überacker, Wagram	€ 2,90
¼ Wein gespritzt (Rot oder Weiß)	€ 3,50
¼ Aperol-Spritzer mit Prosecco	€ 5,70
¼ Kaiserspritzer	€ 4,90
½ l Most	€ 4,60
½ l Most gespritzt	€ 3,90

## Sekt

Fl. Henkell trocken 0,75	€ 16,90
Piccolo Prosecco	€ 6,50

## Spirituosen 2 cl

Weinbrand	€ 2,90
Marillen oder Birnenbrand	€ 2,90
Zirbenschnap	€ 2,90
Nußbrand	€ 2,90
Jim Beam	€ 2,90
Wodka Wyborowa	€ 2,90
Jägermeister	€ 3,10
Obstler, Rum	€ 2,50
Bacardi Cola	€ 4,20