

Vorspeisen

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Rucola und Meerrettich</i> (A, D, C, G, M)	€ 14,90
<i>Garnelen mit Kartoffelpüree</i> (B, G)	€ 17,90
<i>Hirschcarpaccio</i> (G) (Pilze, Rucola, Parmesan)	€ 17,90
<i>Tafelspitz-Carpaccio</i> (A, C, G)	€ 14,90
<i>Caprese</i> (G) (Mozzarella mit Tomaten)	€ 10,90

Jause

<i>Wurstsalat mit Brot</i> (A, C, G) (Wurst, Käse, Zwiebel, Gurke, Paprika)	€ 12,90
<i>Jausenbrettl</i> (A, C, G) (Käse, Speck, Wurst, Butter, Brot)	€ 14,90

Suppen

<i>Speck-, Leber- oder Käseknödelsuppe</i> (A, C, G, L) (1 Knödel)	€ 5,90
<i>Speck-, Leber- oder Käseknödelsuppe</i> (A, C, G, L) (2 Knödel)	€ 9,90
<i>Frittatensuppe</i> (A, C, G, L)	€ 5,90
<i>Backerbsensuppe</i> (A, C, G, L)	€ 4,90
<i>Nudelsuppe</i> (A, C, G, L)	€ 4,90
<i>Nudelsuppe mit Wursteinlage</i> (A, C, G, L)	€ 7,50
<i>Knoblauchcremesuppe mit Croutons</i> (A, C, G)	€ 6,90
<i>Spargelcremesuppe mit Croutons</i> (A, C, G)	€ 6,90

Salate

Bunter Salatteller (A, C, G, M) € 12,90

Gemischter Beilagensalat (A, C, G, M) € 5,90

Salat mit Schinken und Ei (A, C, G, M) € 15,90

Chefsalat (A, C, G, M, N) € 15,90
(bunter Salatteller mit Putenstreifen in Sesampanade)

Hauptspeisen

Auf Vorbestellung

*Filetsteak (200g) mit grünen Bohnen
im Speckmantel und Wedges (G)* € 32,90

*Gebirgsforelle (Müllerin) mit Petersilienkartoffeln
und Mandelbutter (A, D, G, H)* € 22,90

Fleischfondue (A, C, G, M) € 32,90
(Rinderfilet, Schweinefilet, Putenbrust, Salat, Knoblauchbrot, Dips, Pommes)

Käsefondue (A, C, G, M) € 29,90
(Brot, Kartoffeln, Gemüse, Käsemischung)

*Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren (A, C, G)* € 25,90

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes (A, C, G) € 15,90
(Schweinefleisch)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes (A, C, G) € 18,90

*Schweinebraten mit Semmelknödel
und Sauerkraut (A, C, G)* € 15,90

Hauswurst mit Sauerkraut und Brot (A, C, G) € 9,90

Burger mit Wedges (A, C, G) € 16,90
*(Frikadelle aus gemischtem Hack, Speck, Ei, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln,
Cocktailsauce)*

Veggie-Burger mit Wedges (A, C, G) € 16,90
(Gemüselaiichen, Ei, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Cocktailsauce)

Hirtenmakaroni mit Parmesan (A, C, G, L) € 13,90

Spaghetti mit Tomatensauce (A, C, G, L) € 12,90

Spaghetti aglio e olio (A, C, G, L) € 12,90

*Spinatknödel mit zerlassener Butter
und Parmesan (A, C, G, L)* € 13,90

*3 Knödel nach Wahl auf grünem Salat (A, C, G, L)
(Speck-, Leber- und/oder Käseknödel)* € 13,90

Speckknödel auf Sauerkraut (A, C, G) € 13,90

2 Kaspressknödel auf grünem Salat (A, C, G) € 13,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, C, G) € 13,90

*Lachs mit Spargel und Petersilienkartoffeln und
Sauce Hollandaise (C, D, G)* € 22,90

Spaghetti mit Garnelen und Zitronensauce (A, B, C, G) € 22,90

Desserts

<i>Apfelstrudel</i> (A, C, G)	€ 4,90
<i>Apfelstrudel mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis</i> (A, C, G, E)	€ 6,90
<i>Topfenstrudel</i> (A, C, G)	€ 4,90
<i>Topfenstrudel mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis</i> (A, C, G, E)	€ 6,90
<i>Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Apfelmus</i> (A, C, G)	€ 11,90
<i>Warmes Schokoküchlein mit weichem Kern und Vanilleeis</i> (A, C, G, E)	€ 9,90

Joghurt mit Preiselbeeren ^(G) € 4,50

Eiskaffee ^(C, G) € 5,90

Eispalatschinken ^(A, C, G) € 9,90

Eis nach Wahl – 1 Kugel ^(E, G) € 1,40
(Schoko, Stracciatella, Erdbeere, Vanille)

Tageskuchen € 4,90

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Mineralwasser	€ 2,90	€ 4,20
Fanta	€ 3,90	€ 5,90
Sprite	€ 3,90	€ 5,90
Coca-Cola	€ 3,90	€ 5,90
Almdudler	€ 3,90	€ 5,90
Spezi	€ 3,90	€ 5,90
Eistee	€ 3,90	€ 5,90
Skiwasser	€ 2,90	€ 4,40
Orangensaft	€ 4,20	€ 6,50
Multivitaminsaft	€ 4,20	€ 6,50
Johannisbeersaft	€ 4,20	€ 6,50
Johannisbeerschorle	€ 3,90	€ 4,90
Apfelschorle	€ 3,90	€ 4,90

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

<i>Stiegl</i>	<i>0,4l</i>	€ 4,40
<i>Stiegl</i>	<i>0,3l</i>	€ 3,50

Flaschenbier

<i>Stiegl oder Zipfer</i>	<i>0,5l</i>	€ 3,90
<i>Stiegl alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	€ 3,90
<i>Stiegl Weißbier hell</i>	<i>0,5l</i>	€ 4,90
<i>Stiegl Weißbier alkoholfrei ...</i>	<i>0,5l</i>	€ 4,90

Radler vom Fass

<i>Stiegl</i>	<i>0,4l</i>	€ 4,40
<i>Stiegl</i>	<i>0,3l</i>	€ 3,50

Zum Aufwärmen

<i>Jagertee</i>	€ 5,00
<i>Glühwein</i>	€ 4,90
<i>Tee mit Rum</i>	€ 4,60
<i>Lumumba</i>	€ 4,90
<i>Heiße Henne 4cl</i>	€ 4,50

Heiße alkoholfreie Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Cappuccino</i>	€ 3,40
<i>Espresso</i>	€ 2,60
<i>Heiße Schokolade mit Milch</i>	€ 4,20
<i>Heiße Schokolade mit Milch und Sahne</i>	€ 4,50
<i>Tee (versch. Sorten)</i>	€ 2,40
<i>Heiße Zitrone</i>	€ 2,40
<i>Holunderpunsch</i>	€ 2,80

Aperitifs

<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,90
<i>Hugo</i>	€ 6,90
<i>Hugo Rosé</i>	€ 6,90
<i>Lillet Wild Berry</i>	€ 6,90

Liköre

<i>Heiße Henne (Warm mit Sahne)</i>	4cl	€ 4,50
<i>Baileys Irish Cream</i>	2cl	€ 2,90
<i>Feuriger Whiskylikör mit Zimt u. Chillli</i> ..	2cl	€ 3,90

Schnäpse - Digestif

<i>Alte Marille</i>	2cl	€ 3,90
<i>Hausbrand Marille</i>	2cl	€ 2,50
<i>Hausbrand Obstler</i>	2cl	€ 2,50
<i>Williamsbrand</i>	2cl	€ 2,50
<i>Zirbenschnap</i> s	2cl	€ 2,50
<i>Cappuccino bianco</i>	2cl	€ 3,90
<i>Tequila silver</i>	2cl	€ 3,50

Cocktails & Longdrinks

<i>Sex on the Beach</i>	€ 11,90
<i>(Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft)</i>	
<i>Mai Tai</i>	€ 11,90
<i>(Rum Havana Club, Cointreau, Limettensaft, Mandel- und Zuckersirup)</i>	
<i>Piña Colada</i>	€ 11,90
<i>(Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers)</i>	
<i>Schwimmingpool</i>	€ 11,90
<i>(Weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Ananassaft, Schlagobers, Blue Curacao)</i>	
<i>Mojito</i>	€ 11,90
<i>(Rum Havana Club, Rohrzucker, Limette, Minzblätter, Soda)</i>	
<i>Gin Tonic</i>	€ 12,90
<i>(Hendrick's Gin/ Schweppes Indian Tonic Water)</i>	
<i>Florida</i> <i>(Alkoholfrei)</i>	€ 7,90
<i>(Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Rohrzucker)</i>	
<i>Wodka Orange</i>	€ 8,90
<i>Wodka Red Bull</i>	€ 9,90
<i>Cola Rum</i> <i>(Havana Club)</i>	€ 9,90
<i>Jacky Cola</i>	€ 8,90
<i>Bacardi Cola oder Orange</i>	€ 8,90
<i>B 52</i>	€ 7,90
<i>Black Russian</i>	€ 8,90
<i>White Russian</i>	€ 9,20
<i>Havanna Highball</i>	€ 10,50
<i>Cuba Libre</i> <i>(Havana Club)</i>	€ 9,90
<i>Cape Cod</i>	€ 8,90

Weißwein

	<i>Glas</i>		<i>Flasche</i>
	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Grüner Veltliner</i> <i>Landwein</i> <i>Trocken</i>	€ 3,90	€ 5,90	--
<i>Weißweinschorle</i>	--	€ 4,50	--
<i>Sommernachtstraum</i>	--	--	€ 29,90
<i>Cuvee Grüner Veltliner - Riesling</i> <i>Österreichischer Qualitätswein</i> <i>Halbtrocken</i> <i>Weingut Thomas Dockner, Theyern,</i> <i>Traisental, Niederösterreich, Österreich</i> <i>Vielschichtige Fruchtaromen, Marille und reifer Apfel,</i> <i>gelbe Pfirsich Aromen, Exotik, weich, finessenreich,</i> <i>charmant, verspielt, guter Trinkfluss.</i>	--	--	€ 29,90
<i>Grauer Burgunder</i> <i>Deutscher Qualitätswein</i> <i>Trocken</i> <i>Weingut Tobias Mussler, Bissersheim, Pfalz,</i> <i>Deutschland</i> <i>Frisch und fruchtig. Ein tendenziell eher schwerer und</i> <i>vollmundiger Weißwein. Aromatisches Bouquet nach</i> <i>rotem, knackigem Apfel, Birne und Honigmelone. Weich</i> <i>im Abgang</i>	--	--	€ 29,90

	<i>Glas</i>		<i>Flasche</i>
	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Wechselspiel</i>	--	--	€ 29,90
<i>Scheurebe & Riesling</i>			
<i>Deutscher Qualitätswein</i>			

*Weingut Uli Metzger, Pfalz
Deutschland*

Fruchtig und aromatisch! Ein lebhaftes Weißweincuvée aus Scheurebe und Riesling mit fruchtigen Duftnoten von Holunder, schwarzer Johannisbeere und einer Nuance Mango. Die exotischen Aromen der Scheurebe treffen hier auf die Komplexität des Riesling. Ein Wechselspiel von Exotik, Finesse und verführerischer Süße.

<i>Blanc de Noir</i>	--	--	€ 29,90
<i>Deutscher Qualitätswein</i>			
<i>Trocken</i>			

*Weingut Tobias Mussler, Bissersheim, Pfalz,
Deutschland*

Rote Trauben weiß gekeltert! Leicht lachsfarbener Ton. Im Glas entsteht ein Duft von frischen Himbeeren mit leicht mineralischen Akzenten und etwas Minze. Eine Komposition aus Spätburgunder und Merlot.

Roséwein

	<i>Glas</i>		<i>Flasche</i>
	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Rosé vom Blaufränkisch</i>	--	--	€ 29,90
<i>Österreichischer Qualitätswein Reserve – halbtrocken</i>			

*Weingut Regina und Günter Triebaumer,
Rust, Burgenland, Österreich*

Klares, strahlendes, kräftiges Himbeer-Rosé. Saftiger Pfirsich und bissfeste Banane, Hagebuttenmus, etwas Himbeeren und ein Hauch von frischer Minze. Halbtrocken, von animierender Säure unterstützt. Eleganter Schmelz mit tänzelnder Fruchtsüße. Die Ringlotte kokettiert mit einer taufrischen Williamsbirne. Lebendiger Stil und seriöses Volumen zugleich mit berückender Finesse im Abgang.

Rotwein

	<i>Glas</i>		<i>Flasche</i>
	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
Zweigelt	€ 3,90	€ 5,90	--
<i>Landwein</i> <i>Trocken</i>			
Blaufränkisch	€ 3,90	€ 5,90	--
<i>Landwein</i> <i>Trocken</i>			
Südtiroler Edelvernatsch	€ 3,90	€ 5,90	--
<i>DOP</i> <i>Trocken</i>			
Rotweinschorle	--	€ 4,50	--
Merlot	--	--	€ 29,90
<i>Österreichischer Qualitätswein</i> <i>Trocken</i>			

*Weingut Manuel Gmeinbock, Poysdorf,
Weinviertel, Österreich*

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern und einer feinen Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht mit Kirschen und Tabak in der Nase. Saftig, reife Frucht mit einer angenehmen Extrakt Süße und gut eingebundenem Tannin, feine Schokotonen in einem langen Abgang.

	<i>Glas</i>		<i>Flasche</i>
	<i>1/8l</i>	<i>1/4l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Gutswein</i>	--	--	€ 29,90
<i>Deutscher Qualitätswein Trocken</i>			

*Weingut Tobias Mussler, Bissersheim, Pfalz,
Deutschland*

Ein Cuvée aus Cabernet Dorsa, Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein einfacher, aber klarer Rotwein. Er hat eine tiefrote Farbe und einen direkten Geschmack nach Brombeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Die kurze Reife im Holzfass sorgt für eine dezente jedoch spürbare Struktur.

Cabernet Dorsa € 29,90
*Deutscher Qualitätswein
Trocken*

*Weingut Tobias Mussler, Bissersheim, Pfalz,
Deutschland*

Die Dorsatraube ist eine Rebkreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder und zeichnet sich durch ihren Duft nach dunklen Waldbeeren und einer würzig intensiven Note aus.

Sekt – Prosecco - Champagner

<i>Martini Asti Spumante</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 29,90</i>
<i>Prosecco Piccolo</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 29,90</i>
<i>Moet & Chandon Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 100,00</i>

