



## **Vorspeisen**

<i>Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Kartoffelspeckdressing</i> <sup>12,d</sup>	8,70€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i>	9,50€
<i>Kürbisbruschetta mit Gorgonzola und Birne</i> <sup>a,g</sup>	8,50€
<i>Forellenschnitzel auf Kartoffelgurkensalat mit Meerrettichcreme</i>	11,00€
<i>Beeftatar mit Wachtelei, Estragonmajonaise und geröstetem Bauernbrot</i> <sup>1,8,a</sup>	13,50€
<i>Salat mit Backhendl, Remouladensauce und Kürbiskernöl</i> <sup>1,8,a,b,g</sup>	9,90€

## **Suppen**

<i>Tafelspitzsuppe mit Grießnockerl</i> <sup>a,b</sup>	6,50€
<i>Gulaschsuppe</i>	6,90€

## **Brotzeit**

<i>Himmel und Erde- Blutwurst, Püree, Sauerkraut, Apfelkompott, Zwiebel</i> <sup>3,8,d,f,g</sup>	10,50€
<i>Brettljause mit Wurst, Schinken und Käsespezialitäten</i> <sup>3,12,d</sup>	11,50€
<i>Käse-Wurstsalat mit Bratkartoffeln</i> <sup>3,12,g</sup>	9,50€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl</i> <sup>1,3,8,12</sup>	15,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> <sup>12,g</sup>	13,90€
<i>Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch</i> <sup>12,a,d</sup>	9,90€



## **Vegetarisch**

<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> <small>a,b,d,g</small>	10,00€
<i>Kaspressknödel mit lauwarmem Krautsalat</i> <small>a,b,d</small>	9,50€
<i>Flammkuchen mit Kürbis, Rahm, Rucola und Bergkäse</i> <small>a,d,g</small>	11,00€

## **Fisch**

<i>Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffel und Gurkensalat in Rahm</i> <small>a,d</small>	16,50€
<i>Backfisch vom Wels mit Kartoffel-Gurkengemüse und Senfsauce</i> <small>a,b,d</small>	13,90€

## **Fleisch**

<i>Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce</i> <small>3,d,f</small>	19,50€
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> <small>3,12,a,b,d</small>	24,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree und Pilzen</i>	19,90€
<i>Rindergulasch mit Semmelknödeln</i>	12,90€
<i>Geschnetzeltetes vom Rinderfilet in Rahm mit Champignons, Zwiebeln und Spätzle</i>	19,50€
<i>Für Kenner:</i>	
<i>Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödeln</i> <small>8,d,f,g,i</small>	13,90€



## **Menü**

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	40,00€
<i>Fritattensuppe</i>	
<i>Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Röstkartoffeln</i>	
<i>Gratin von Zwetschge und Topfen mit Vanilleeis</i> <small>1,8,a,b,d</small>	

## **Gans und Entenzeit**

*(auf Vorbestellung)*

<i>Gans für 4 Personen</i>	140,00€
<i>Beilagen: Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln/Klöße und Soße</i> <small>3,12,a,f</small>	
<i>Halbe Ente (in 2 Gängen)</i> <small>3,12,a,f</small>	24,90€
<i>-1Gang Entenbrust mit Rotkohl, Kloß und Sauce</i>	
<i>-2Gang Entenkeule mit Rosenkohl, Kartoffeln und Sauce</i>	

## **Nachspeisen**

<i>Mohnmousse mit Amarenakirschen und Joghurteis</i> <small>1,b,d</small>	8,00€
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster</i> <small>a,b,d</small>	10,00€
<i>Lauwarme Schokoladentarte mit Orangen und Himbeersorbet</i> <small>a,b,d</small>	9,00€
<i>Apfelradl mit Zimt/Zucker, Vanilleeis und Sauce</i> <small>a,b,d</small>	7,50€
<i>2 Marillenpalatschinken mit Walnusseis</i> <small>a,b,d,e</small>	8,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen</i> <small>a,b,d,e</small>	14,50€

## **Aperitiv**

Schloss Vaux Brut	0,1l	5,20€
Secco Pinot Rose Leo Hillinger Burgenland Neusiedlersee	0,2l	7,50€
Prosecco Frivolo Dop	0,2l	4,50€
Aperol Spritz	0,2l	6,50€
Lillet Wildberry	0,2l	6,50€
Campari Orange	0,2l	6,50€
Werner Wermut (mit Tonic oder Prosecco)	0,2l	6,50€
Sherry	4cl	3,20€
Martini Bianco	5cl	4,90€

## **Bier**

Veltins Pilsener	0,3l	3,20€
	0,5l	4,90€
Stiegl Goldbräu	0,2l	2,60€
	0,5l	5,80€
Stiegl Freibier	0,33l	3,00€
Stiegl Weisse (auch Alk.F.)	0,5l	5,90€
Radler	0,3l	3,50€
	0,5l	4,50€

Zustatzstoffe/Allergene:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Sulfite
- 7 Gewächst
- 6 Geschwärtzt
- 9 Phosphat

- a Gluten
- c Soja
- d Lactose
- i Fisch
- h Sesam
- j/k Krebs-  
Weichtiere
- 10 Coffeinhaltig
- 11 Chininhaltig
- 12 Nitritpökelsal  
z
- g Senf
- f Sellerie
- e Schalenfrüchte
- 6 Hühnereier

## **Mineralwasser**

Vöslauer(Feinperlig)	0,25l	2,70€
	0,75l	6,50€

Vöslauer (still)	0,25l	2,70€
	0,75l	6,50€

## **Alkoholfreie Getränke**

Almdudler	0,35l	3,70€
-----------	-------	-------

Säfte (Rhabarber, Apfel , Grapefruit, Johannisbeere)	0,2l	3,50€
---	------	-------

Softschorlen (Rhabarber, Apfel, Grapefruit, Johannisbeere)	0,4l	4,40€
	0,2l	2,80€

Coca Cola / Cola Zero/ Fanta /Sprite/Spezi <sup>1/10/8</sup>	0,4l	3,90€
---	------	-------

KiBa	0,2l	3,50€
	0,4l	5,80€

Thomas Henry	0,2l	3,70€
--------------	------	-------

Tonic Water
-------------

Ginger Ale
------------

Bitter Lemon
--------------



### **Kaffeespezialitäten**

### **Schnäpse / Liköre**

<i>Cafe Creme</i>	2,80€	<i>Helbing</i>	2cl	2,50€
<i>Becher Cafe</i>	2,50€	<i>Grappa Merlot</i>	2cl	3,60€
<i>Tasse Cafe</i>	1,90€	<i>Sambuca Il Santo</i>	2cl	2,70€
<i>Kleiner Schwarzer</i>	2,50€	<i>Jubi</i>	2cl	2,90€
<i>Verlängerter</i>	2,60€	<i>Remi Martin vsop</i>	4cl	7,50€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€	<i>Hendriks Gin</i>	4cl	5,00€
<i>Melange</i>	3,60€	<i>Tonka Gin</i>	4cl	5,50€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€	<i>Bacardi</i>	4cl	4,50€
<i>Cappuccino</i>	3,30€	<i>Averna</i>	4cl	3,60€
<i>Einspänner</i>	2,80€	<i>Baileys</i>	4cl	4,50€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70€	<i>Orangen Amaretto</i>	4cl	3,20€
<b><i>Tee / Heißgetränke</i></b>		<i>Red Label</i>	4cl	5,50€
<i>Kännchen Tee Sorten</i>	3,80€	<i>Wodka Grey Goose</i>	4cl	5,50€
<i>Heisse Schokolade</i>	4,40€	<i>Cardinal Mendoza</i>	4cl	5,80€
<i>Lumumba(Schokolade/Rum/Schlagobers)</i>	5,90€	<i>Talisker</i>	4cl	9,50€
<i>Jagertee von Stroh</i>	4,90€	<b><i>7- Prinzen</i></b>	2cl	3,50€
<i>Glühwein Christkindl mit Schuss Rum</i>	3,50€ 4,70€	<i>Alte Marille</i>	4cl	5,20€
<i>Frischer Tee mit Honig (Ingwer/Zitrone)</i>	3,80€	<i>Alte Williams Christ Birne</i>		
		<i>Alte Kirsche</i>		
		<i>Alte Wald-Himbeere</i>		
		<i>Alte Haselnuss</i>		
		<i>Alte Hauszwetschke</i>		
		<i>Alter Bodensee-Apple</i>		

