



Vorspeisen

<i>Bauernbrot mit Kräuterrührei, Räucherlachs und Honig-Dillsenfauce</i>	9,50€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i>	10,50€
<i>Vitello Tonnato - marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischkapernsauce</i>	13,90€
<i>Bauernsalat, gebratene Kaspressknödel, Kürbiskerne</i>	12,90€
<i>Salat mit Backhendl, Remouladensauce und Kürbiskernöl^{1,8,a,6,g}</i>	10,90€

Suppen

<i>Steirische Brotsuppe</i>	6,50€
<i>Leberknödelsuppe</i>	6,50€
<i>Gulaschsuppe</i>	6,90€
<i>Kaspressknödelsuppe</i>	7,20€

Brotzeit

<i>2 Käsekrainer mit Bauernbrot, Senf und Kren^{3,12,g}</i>	7,90€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl^{1,3,8,12}</i>	15,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln^{12,g}</i>	15,90€
<i>Flammkuchen mit Rahm, Salsiccia Picante, Datteln, Feta, und Rucola^{12,a,d}</i>	14,90€
<i>Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch</i>	11,00€

½ Portionen werden mit ¾ des Preises berechnet



Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> <small>a,b,d,g</small>	11,00€
<i>Flammkuchen mit Rahm, Tomate, Mozzarella und Basilikum</i> <small>a,d,g</small>	11,00€
<i>Mediterrane Kartoffel -Gemüsepfanne mit Aioli</i>	10,00€

Fisch

<i>Pfannfisch von Lachs und Zander mit Bratkartoffeln und Senfsauce</i>	19,50€
<i>Garnelenpfanne mit Gemüse ,Baguette und Aioli</i>	21,90€

Fleisch

<i>Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce</i> <small>3,d,f</small>	19,50€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree</i>	21,90€
<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</i>	19,90€
<i>Fiakergulasch mit Semmelknödel, Gurke, Wurst und Spiegelei</i>	12,90€
<i>Argentinisches Entrecôte mit Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	24,90€

Für Kenner:

<i>Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödeln</i> <small>8,d,f,g,i</small>	13,90€
---	--------



Nachspeisen

<i>Germknödel mit Powidlfüllung, Vanillesauce und Mohn</i>	6,50€
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster <small>a,b,d</small></i>	10,50€
<i>Apfelradl mit Zimt/Zucker, Vanilleeis und Sauce <small>a,b,d</small></i>	8,50€
<i>2 Marillenpalatschinken mit Walnusseis <small>a,b,d,e</small></i>	8,50€
<i>Lauwarme Schokoladentarte mit Cassissorbet und Orange</i>	9,20€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen <small>a,b,d,e</small></i>	15,50€
<i>Servus Schmarrn mit Haselnüssen, Birne und Joghurteis</i>	11,00€

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€
	0,3l	3,70€
	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
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewächst
- 8 Süßungsmittel
- 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 Hühnererei

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 ^{1/10/8}	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>Verlängerter</i>	2,80€	<i>Helbing</i>	2cl	2,50€
<i>Becher Cafe</i>	2,50€	<i>Grappa Merlot</i>	2cl	3,60€
<i>Kleiner Schwarzer</i>	2,50€	<i>Sambuca Il Santo</i>	2cl	2,70€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€	<i>Jubi</i>	2cl	2,90€
<i>Melange</i>	3,60€	<i>Remi Martin vsop</i>	4cl	7,50€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€	<i>Hendriks Gin</i>	4cl	5,00€
<i>Cappuccino</i>	3,30€	<i>Tonka Gin</i>	4cl	5,50€
<i>Einspanner</i>	2,80€	<i>Bacardi</i>	4cl	4,50€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70€	<i>Averna</i>	4cl	3,60€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,40€	<i>Baileys</i>	4cl	4,50€
<i>Tee / Heißgetränke</i>		<i>Orangen Amaretto</i>	4cl	3,20€
<i>Kännchen Tee Sorten</i>	4,00€	<i>Red Label</i>	4cl	5,50€
<i>(Fragen Sie gerne unser</i>		<i>Wodka Grey Goose</i>	4cl	5,50€
<i>Personal für weitere Auskunft)</i>		<i>Cardinal Mendoza</i>	4cl	5,80€
<i>Heisse Schokolade</i>	4,40€	<i>Talisker</i>	4cl	9,50€
<i>Lumumba(Schokolade/Rum/Schlagobers)</i>	5,90€	<i>7- Prinzen</i>	2cl	3,50€
<i>Jagertee von Stroh</i>	4,90€	<i>Alte Marille</i>	4cl	5,20€
<i>Glühwein Christkindl</i>	3,50€	<i>Alte Williams Christ Birne</i>		
<i>mit Schuss Rum</i>	4,70€	<i>Alte Kirsche</i>		
		<i>Alte Wald-Himbeere</i>		
		<i>Alte Haselnuss</i>		
<i>Frischer Ingwer/Heiße Zitrone</i>	4,00€	<i>Alte Hauszwetschke</i>		
		<i>Alter Bodensee-Apple</i>		

