



Vorspeisen

<i>Caesars-Salat mit Kirschtomaten, Hähnchen, Bacon und Brotchips</i>	12,50€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse</i>	10,50€
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons</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€
<i>Bruschetta mit Tomate und Garnelen</i>	14,90€

Suppen

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

Brotzeit

<i>Blutwurst mit Sauerkraut, Püree, Apfel und Röstzwiebeln</i>	9,50€
<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>Servusburger mit Tomate, Caesarssalat, Balsamicozwiebeln und Pommes</i>	12,90€

½ Portionen werden mit ¾ des Preises berechnet



Vegetarisch

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat a,b,d,g 11,00€

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Aioli 10,00€

Fisch

Pfannfisch von Lachs und Zander mit Bratkartoffeln und Senfsauce 19,50€

Garnelenpfanne mit Gemüse, Baguette und Aioli 21,90€

Fleisch

Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce 3,d,f 19,50€

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree 21,90€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm 3,12,a,b,d 24,50€

Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree 19,90€

Fiakergulasch mit Semmelknödel, Gurke, Wurst und Spiegelei 12,90€

Argentinisches Entrecôte mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 24,90€



Servus Menü :

Wildsalat mit Pfifferlings-Bruschetta

Klare Suppe mit Pfifferlings-Strudel

*Schweinefilet mit Pfifferlingen a"la Creme und
Serviettenknödel*

Waldheidelbeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis

35,00€

Nachspeisen

<i>Topfenknödel mit Marillenkompott und Erdbeer-Sauerrahmeis</i>	8,90€
<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>Walheidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis</i>	8,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen <small>a,b,d,e</small></i>	15,50€
<i>Servus Schmarrn mit Haselnüssen, Erdbeeren, Salzkaramelleis</i>	11,00€

Aperitiv

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

Bier

<i>Veltins Pilsener</i>	0,3l	3,20€
	0,5l	4,90€
<i>Stiegl Goldbräu</i>	0,2l	2,60€
	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
<i>Stiegl Freibier</i>	0,33l	3,00€
<i>Stiegl Weisse (auch Alk.F.)</i>	0,5l	5,90€
<i>Radler</i>	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

<i>Vöslauer(Feinperlig)</i>	0,25l	2,70€
	0,75l	6,50€
<i>Vöslauer (still)</i>	0,25l	2,70€
	0,75l	6,50€

Alkoholfreie Getränke

<i>Almdudler</i>	0,35l	3,70€
<i>Säfte (Rhabarber, Apfel , Grapefruit, Johannisbeere)</i>	0,2l	3,50€
<i>Saftschorlen (Rhabarber, Apfel, Grapefruit, Johannisbeere)</i>	0,4l	4,40€
	0,2l	2,80€
<i>Coca Cola / Cola Zero/ Fanta /Sprite/Spezi ^{1/10/8}</i>	0,4l	3,90€

<i>KiBa</i>	0,2l	3,50€
	0,4l	5,80€

<i>Thomas Henry</i>	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> <i>(Fragen Sie gerne unser</i> <i>Personal für weitere Auskunft)</i>	4,00€	<i>Red Label</i>	4cl	5,50€
		<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>7- Prinzen</i>	2cl	3,50€
<i>Jagertee von Stroh</i>	4,90€	<i>Alte Marille</i>	4cl	5,20€
		<i>Alte Williams Christ Birne</i>		
<i>Glühwein Christkindl</i>	3,50€	<i>Alte Kirsche</i>		
<i>mit Schuss Rum</i>	4,70€	<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>		

