



Vorspeisen

<i>Caesars-Salat mit Kirschtomaten, Hähnchen, Bacon und Brotchips</i> ^{1,3,8,a,i}	13,50€
<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmen Ziegenkäse</i> ^{a,d,g}	11,50€
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfifferlingen</i> ^{d,g}	15,90€
<i>Bauernsalat, gebratene Kaspressknödel, Kürbiskerne</i> ^{a,d,g,e}	12,90€
<i>Salat mit Backhendl, Remouladensauce und Kürbiskernöl</i> ^{1,8,a,b,g}	12,90€
<i>Bruschetta mit Tomate und Garnelen</i> ^{a,g,f}	15,90€

Suppen

<i>Steirische Brotsuppe</i> ^{a,d,f}	6,50€
<i>Gulaschsuppe</i> ^f	7,50€
<i>Kaspressknödelsuppe</i> ^{a,b,f}	7,20€

Brotzeit

<i>Käsewurst-Salat mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i> ^{3,8,12,g}	10,50€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl</i> ^{1,3,8,12}	16,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> ^{12,g}	16,90€
<i>Servusburger mit Tomate, Caesarssalat, Balsamicozwiebeln und</i>	13,90€
<i>Pommes</i> ^{1,8,a,i,g}	

Gerne servieren wir auch ½ Portionen, diese werden mit ¾ des Preises berechnet





Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat</i> ^{a,b,d,g}	12,00€
<i>Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne und Aioli</i> ^{6,d}	11,50€

Fisch

<i>Pfannfisch von Edelfischen mit Bratkartoffeln und Senfsauce</i> ^{3,12,d}	21,00€
<i>Garnelenpfanne mit Gemüse, Baguette und Aioli</i> ⁴	23,90€

Fleisch

<i>Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce</i> ^{3,d,f}	19,50€
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Püree</i> ^d	21,90€
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat in Rahm</i> ^{3,12,a,b,d}	25,50€
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Kartoffel-Selleriepüree</i> ^d	19,90€
<i>Fiakergulasch mit Semmelknödel, Gurke, Wurst und Spiegelei</i> ^{3,8,d}	14,90€

Gerne servieren wir auch $\frac{1}{2}$ Portionen, diese werden mit $\frac{3}{4}$ des Preises berechnet





Flammkuchen

<i>Elsässer Art Rahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch</i> ^{3,12,a,d}	11,00€
<i>Salzburg Rahm, Geselchtes, Bergkäse, Röstzwiebeln und Feldsalat</i> ¹²	12,50€
<i>Mozzarella Rahm, Tomate, Rucola, Pinienkerne und grünes Öl</i>	12,90€
<i>Mediterran Rahm, Datteln, Salsiccia Picante, Feta und Rucola</i> ¹²	14,90€
<i>Pfifferling Rahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch</i> ^{3,12,a,d}	13,90€

Nachspeisen

<i>Germknödel mit Powidlfüllung, Vanillesauce und Mohn (15 Minuten)</i>	7,50€
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengeröster</i> ^{a,b,d}	11,50€
<i>Apfelradl mit Zimt/Zucker, Vanilleeis und Sauce</i> ^{a,b,d}	8,50€
<i>2 Marillenpalatschinken mit Walnusseis</i> ^{a,b,d,e}	8,50€
<i>1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen</i> ^{a,b,d,e}	15,50€
<i>Servus Schmarrn mit Haselnüssen, Marillen und Salzkaramelleis</i>	12,00€

Gerne servieren wir auch ½ Portionen, diese werden mit ¾ des Preises berechnet





Kaffeespezialitäten

<i>Verlängerter</i>	2,80€
<i>Kleiner Schwarzer</i>	2,50€
<i>Großer Schwarzer</i>	3,90€
<i>Melange</i>	3,60€
<i>Latte Macchiato</i>	4,90€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Einspänner</i>	2,80€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70€
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	4,40€

Tee / Heißgetränke

<i>Kännchen Tee diverse Sorten</i>	4,00€
<i>Heisse Schokolade</i>	4,40€
<i>Lumumba</i>	5,90€
<i>Jagertee von Storch</i>	4,90€
<i>Glühwein Christkindl</i>	3,50€
<i>Glühwein mit Rum</i>	4,70€
<i>Heißer Ingwer / Heiße Zitrone</i>	4,00€

Schnäpse / Liköre

<i>Helbing</i>	2cl	2,60€
<i>Grappa Merlot</i>	2cl	3,80€

Schnäpse / Liköre

<i>Sambuca Il Santo</i>	2cl	2,70€
<i>Jubi</i>	2cl	2,90€
<i>Remi Martin vsop</i>	4cl	7,50€
<i>Hendriks Gin</i>	4cl	5,20€
<i>Tonka Gin</i>	4cl	5,80€
<i>Bacardi</i>	4cl	4,50€
<i>Averna</i>	4cl	3,80€
<i>Baileys</i>	4cl	4,50€
<i>Orangen Amaretto</i>	4cl	3,20€
<i>Red Label</i>	4cl	5,50€
<i>Wodka Grey Goose</i>	4cl	5,90€
<i>Cardinal Mendoza</i>	4cl	5,80€
<i>Talisker</i>	4cl	9,50€

Die 7 Prinzen

<i>Alte Marille</i>
<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>

2cl - 3,50€ / 4cl - 5,90€





Weißwein

<i>„Spiegel“ Langenloiser Grau- und Weißburgunder, Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich</i>	48,90€
<i>Chardonnay Heideboden Weingut Georg Preisinger- Burgenland, Österreich</i>	28,90€
<i>Sauvignon Blanc – QbA – Trocken Oliver Zeter Neustadt, Pfalz</i>	35,90€
<i>Mosel Riesling „Alte Reben“ – QbA – Trocken Carl Loewen, Mosel 100 Tage Fermentation</i>	33,90€
<i>Alsace-Boeckel Frankreich</i>	24,90€
<i>Gelber Muskateller Weingut Nigl, Niederösterreich</i>	32,90€
<i>Wiener Gemischter Satz Trocken Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder Niederösterreich, Chorherren Klosterneuburg</i>	32,50€
<i>Grüner Veltliner Trocken Peter Schweiger Kamptal</i>	28,90€
<i>Roter Veltliner Weingut Urbanihof Wagram Österreich</i>	29,90€
<i>Sommerwein Ortega Riesling Spätlese Rheinhessen 2017</i>	17,50€





Schaumweine

<i>Riesling Sekt Brut</i> <i>Winzersekt- Handgerüttelt</i> <i>Weingut Schwörer- Durbach-Ortenau-Baden</i>	24,90€
<i>Crement de Loire Rose „Louis Vernant“</i> <i>Cabernet Franc</i> <i>Chapin Landais -Laumur- Frankreich</i>	29,90€
<i>Champagne</i> <i>Brut Blanc „Medot Guidon“ - Piccolo</i> <i>(0,2l)</i>	18,50€
<i>Schlumberger Brut sparkling</i> <i>1,5l Österreich Wien</i>	45,00€
<i>Vaux Träublein (alkoholfrei) 0,2l</i> <i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>	7,50€
<i>Vaux Träublein (alkoholfrei) 0,75l</i> <i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>	22,50€





Rotweine

<i>La Legende D'Helios</i> <i>Merlot- Syrah-Cabernet, Pay's d'Oc Frankreich</i>	23,90€
<i>Cuvee voll Freude- Trocken</i> <i>Weingut Georg Preisinger- Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch, St Laurent, Pinot Noir</i>	35,90€
<i>Tank 26 Nero D'Avola</i> <i>Appasimento – IGT Cantina Camivini – Sizilien</i>	26,50€
<i>Azagador Cosecha</i> <i>Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot, Spanien</i>	21,80€
<i>Vina Diezmo Crianza</i> <i>Rioja Tempranillo DOC, Spanien</i>	25,00€
<i>Amarone della Valpolicella</i> <i>„Campo Leon“ DOCG Venetien – Italien</i>	69,50€
<i>Blaufränkisch Heideboden</i> <i>Weingut Georg Preisinger, Burgenland, Österreich</i>	39,90€
<i>Berola DOC</i> <i>Garnacha Syrah - Campo de Borja- Spanien</i>	39,50€





<i>Zweigelt-Weingut Pleil</i> Österreich	27,90€
<i>Nocturne QbA trocken</i> Weingut Geil, Rheinhessen Cuvee aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder	35,90€
<i>Piedemonte Crianza Carbernet</i> Cabernet Sauvignon DO-MAGNUM Navarra, Spanien	54,80€
<i>Rocca Rubia Riserva DOC MAGNUM</i> Carignano, Sardinien, Italien	61,90€
<i>Melodias Trapiche</i> Cabernet Sauvignon, Argentinien	22,90€
<i>Michel Gassier , Costière de Nimes</i> Syrah, Frankreich	21,90€
<i>Casa Defra, Veneto, Merlot</i> Italien	17,50€





Offene Weißweine

<i>Gspritzter</i>	0,2l	4,20€
Grüner Veltliner	0,5l	11,50€
<i>Konvent Niederösterreich</i>	0,2l	5,70€
Grüner Veltliner	0,5l	13,90€
<i>Krems Kremstal</i>	0,2l	7,10€
Glasklar Müller-Thurgau	0,5l	10,80€
<i>Silvaner/Stefan Winter</i>	0,2l	5,20€
Fumes Blanchés	0,5l	10,80€
<i>Sauvignon Blanc Lurton</i>	0,2l	5,20€
Marco Porello-Camestri	0,5l	14,50€
<i>Roero Arneis</i>	0,2l	6,30€
Riesling, Dienheimer	0,5l	12,90€
<i>Falkenberg, Rheinhessen</i>	0,2l	6,10€
Chardonnay Fonfile	0,5l	12,90€
<i>Frankreich</i>	0,2l	6,10€
Offene Roseweine		
Rosé Merlot-Spätburgunder	0,5l	19,80€
<i>Weingut Geil, Rheinhessen</i>	0,2l	8,20€
Rosé Zweigelt	0,5l	15,80€
<i>Weingut Pfeil, NI</i>	0,2l	6,90€

Offene Rotweine

<i>Gspritzter</i>	0,2l	4,20€
Zweigelt, Markgraf	0,5l	13,80€
<i>Niederösterreich</i>	0,2l	6,90€
Blaufränkisch St. Leopold	0,5l	12,90€
<i>Niederösterreich</i>	0,2l	6,10€
Il Pumo, Primitivo	0,5l	10,80€
<i>Cantina San Marzano</i>	0,2l	5,20€
Aldeya Tinto Syrah-Merlot	0,5l	12,90€
<i>Tempranillo, Cabernet</i>	0,2l	6,10€
<i>Spanien</i>		
Courmon Lafleur-Malbec	0,5l	18,50€
<i>Frankreich</i>	0,2l	7,80€
Pimiento Cabernet	0,5l	10,80€
<i>Sauvignon, Daure-Chile</i>	0,2l	5,20€
Paul Mas, Cabernet	0,5l	10,50€
<i>Sauvignon, Frankreich</i>	0,2l	5,20€
Tozara Tinto, La Mancha	0,5l	10,80€
<i>Tempranillo, Spanien</i>	0,2l	5,20€





Spritziges

<i>Lillet Wildberry</i>	0,2l	6,90€
<i>Rhabarber Spritz</i>	0,2l	6,90€
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	6,90€
<i>Prosecco Frivolo Doc</i>	0,2l	4,80€
<i>Schloss Vaux</i>	0,2l	6,90€
<i>Werner Wermut Rose oder Gold</i>		
<i>mit Tonic oder Prosecco</i>	0,2l	6,90€

Aperitiv

<i>Campari Orange</i>	0,2l	6,90€
<i>Sherry medium-fino</i>	4cl	3,60€
<i>Martini Bianco</i>	5cl	5,30€

Thomas Henry

<i>Tonic Water</i>	0,2l	3,70€
<i>Ginger Ale</i>	0,2l	3,70€
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,70€

Mineralwasser

<i>Vöslauer Feinperlig</i>	0,25l	2,80€
<i>Still und Mit</i>	0,75l	6,70€

Bier

<i>Veltins Pilsener (Fass)</i>	0,3l	3,40€
	0,5l	5,10€
<i>Stiegel Goldbräu (Fass)</i>	0,2l	2,60€
	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
<i>Stiegl Freibier (ohne Alc)</i>	0,33l	3,00€
<i>Stiegl Weisse</i>	0,5l	5,90€
<i>Stiegl Weisse ohne Alc)</i>	0,5l	5,90€
<i>Radler</i>	0,3l	3,50€
	0,5l	4,50€

Alkoholfreie Getränke

<i>Almdudler</i>	0,35l	3,70€
<i>Säfte</i>	0,2l	3,70€
<i>Rhabarber, Apfel, Grapefruit, Johannisbeere, Cranberry, Maracuja, Erdbeere, Kirsche und Banane</i>		
<i>Saftschorlen</i>	0,2l	2,80€
	0,4l	4,40€
<i>Kiba , Erdbeer-Rhabarber</i>		
	0,2l	3,50€
	0,4l	5,80€
<i>Coca-Cola / Cola Zero/</i>	0,2l	2,70€
<i>Sprite / Fanta / Spezi</i>	0,4l	3,90€



