



## **Vorspeisen**

<i>Rote Bete Carpaccio mit lauwarmen Ziegenkäse</i> <small>a,d,g</small>	11,50€
<i>Bauernsalat, gebratene Kaspressknödel, Kürbiskerne, Geselchtes</i> <small>a,d,g,e</small>	12,90€
<i>Salat mit Backhendl, Remouladensauce und Kürbiskernöl</i> <small>1,8,a,b,g</small>	12,90€

## **Suppen**

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

## **Brotzeit**

<i>Flammkuchen Salzburg</i> mit Rahm, Bergkäse, Geselchtem, Feldsalat und Röstzwiebeln	12,50€
<i>Flammkuchen Elsässer Art</i> mit Rahm, Speck und Zwiebeln	11,00€
<i>Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkerl</i> <small>1,3,8,12</small>	16,50€
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln</i> <small>12,g</small>	16,90€
<i>Herbst-Burger</i> mit Ziegenkäse, Rucola, Birnen-Walnuss-Chutney, Bacon und Pommes <small>1,8,a,i,g</small>	13,90€

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





## *Vegetarisch*

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

## *Fisch*

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

## *Fleisch*

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

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





## *Herbstmenü*

*Kürbiscremesuppe mit gebackener Blutwurst (7,90€)*

*Hirschkalbsrücken mit Steinpilzserviettenknödel und Spitzkohl (26,90€)*

*Lauwarmer Mohnkuchen mit Safranbirne und Cassis-sorbet (8,90€)*

**Menüpreis: 39,50€**

*Ab 1. November Enten und Gänse auf Vorbestellung*

*( 2 Tage vorher )*

*Gans für 4 Personen mit Rotkohl, Wirsingkohl, Kartoffeln, Klößen und Sauce*

145,00€

*½ Ente in 2 Gängen serviert*

*1. Gang Brust, Rotkohl, Klob, Sauce*

*2. Gang Keule, Wirsing, Kroketten, Sauce 24,90€*

## *Nachspeisen*

*Germknödel mit Powidlfüllung, Vanillesauce und Mohn ( 15 Minuten) 7,50€*

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschengenröster <sup>a,b,d</sup> 11,50€*

*Apfelradl mit Zimt/Zucker, Vanilleeis und Sauce <sup>a,b,d</sup> 8,50€*

*2 Marillenpalatschinken mit Walnusseis <sup>a,b,d,e</sup> 8,50€*

*1 Meter Dessert Überraschung für 2 Personen <sup>a,b,d,e</sup> 15,50€*

*Servus Schmarrn mit Haselnüssen, Birnen und Salzkaramelleis 12,00€*





### **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**

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





## *Schaumweine*

<i><b>Riesling Sekt Brut</b></i> <i>Winzersekt- Handgerüttelt</i> <i>Weingut Schwörer- Durbach-Ortenau-Baden</i>	<i>24,90€</i>
<i><b>Champagne</b></i> <i>Brut Blanc „Medot Guidon“- Piccolo</i> <i>(0,2l)</i>	<i>18,50€</i>
<i><b>Vaux Brut Sektmanufaktur Vaux Eltville Deutschland</b></i>	<i>23,90€</i>
<i><b>Schlumberger Brut sparkling</b></i> <i>1,5l Österreich Wien</i>	<i>45,00€</i>
<i><b>Vaux Träublein (alkoholfrei) 0,2l</b></i> <i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>	<i>7,50€</i>
<i><b>Vaux Träublein (alkoholfrei) 0,75l</b></i> <i>Sektmanufaktur Schloss Vaux</i>	<i>22,50€</i>





## **Rotweine**

<b>La Legende D'Helios</b> Merlot- Syrah-Cabernet, Pay's d'Oc Frankreich	23,90€
<b>Cuvee voll Freude- Trocken</b> Weingut Georg Preisinger- Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch, St Laurent, Pinot Noir	35,90€
<b>Azagador Cosecha</b> Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot, Spanien	21,80€
<b>Amarone della Valpolicella</b> „Campo Leon“ DOCG Venetien – Italien	69,50€
<b>Blaufränkisch Heideboden</b> Weingut Georg Preisinger , Burgenland, Österreich	39,90€
<b>Berola DOC</b> Garnacha Syrah - Campo de Borja- Spanien	39,50€
<b>Zweigelt-Weingut Pleil</b> Österreich	27,90€
<b>Nocturne QbA trocken</b> Weingut Geil, Rheinhessen Cuvee aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder	35,90€





<i>Piedemonte Crianza Carbernet</i> <i>Cabernet Sauvignon DO-MAGNUM</i> <i>Navarra, Spanien</i>	54,80€
<i>Rocca Rubia Riserva DOC MAGNUM</i> <i>Carignano, Sardinien, Italien</i>	61,90€
<i>Enate Somontano Magnum</i> <i>Cabernet Sauvignon Merlot Spanien</i>	52,90€
<i>Nocturne Magnum</i> <i>Spätburgunder, Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon</i> <i>im Barrique gereift Deutschland</i>	69,90€
<i>Kaapzicht Celebration 2014 Magnum</i> <i>Südafrika</i>	55,90€
<i>Chateau Laville Bertrou Magnum</i> <i>Languedoc Frankreich</i>	56,90€
<i>Michel Gassier, Costière de Nimes</i> <i>Syrah, Frankreich</i>	21,90€
<i>Casa Defra, Veneto, Merlot</i> <i>Italien</i>	17,50€







## Offene Weißweine

Gspritzter	0,2l	4,20€
<b>Grüner Veltliner</b>	0,5l	11,50€
Konvent Niederösterreich	0,2l	5,70€
<b>Grüner Veltliner</b>	0,5l	13,90€
Krems Kremstal	0,2l	7,10€
<b>Glasklar Müller-Thurgau</b>	0,5l	10,80€
Silvaner/Stefan Winter	0,2l	5,20€
<b>Fumes Blancs</b>	0,5l	10,80€
Sauvignon Blanc Lurton	0,2l	5,20€
<b>Marco Porello-Camestri</b>	0,5l	14,50€
Roero Arneis	0,2l	6,30€
<b>Riesling, Dienheimer</b>	0,5l	12,90€
Falkenberg, Rheinhessen	0,2l	6,10€
<b>Chardonnay Fonfile</b>	0,5l	12,90€
Frankreich	0,2l	6,10€
<b>Weißburgunder Geil</b>	0,5l	16,90€
	0,2l	7,80€

## Offene Roseweine

<b>Rosé Merlot-Spätburgunder</b>	0,5l	19,80€
Weingut Geil, Rheinhessen	0,2l	8,20€
<b>Rosé Zweigelt</b>	0,5l	15,80€
Weingut Pfeil, NI	0,2l	7,50€

## Offene Rotweine

Gspritzter	0,2l	4,20€
<b>Zweigelt, Markgraf</b>	0,5l	13,80€
Niederösterreich	0,2l	6,90€
<b>Blaufränkisch St. Leopold</b>	0,5l	12,90€
Niederösterreich	0,2l	6,10€
<b>Il Pumo, Primitivo</b>	0,5l	10,80€
Cantina San Marzano	0,2l	5,20€
<b>Pimiento Chile</b>	0,5l	10,80€
Cabernet Sauvignon	0,2l	5,20€
<b>Courmon Lafleur-Malbec</b>	0,5l	18,50€
Frankreich	0,2l	7,80€
<b>Paul Mas, Cabernet</b>	0,5l	10,50€
Sauvignon, Frankreich	0,2l	5,20€





## **Spritziges**

*Lillet Wildberry* 0,2l 6,90€

*Rhabarber Spritz* 0,2l 6,90€

*Aperol Spritz* 0,2l 6,90€

*Prosecco Frivolo Doc* 0,2l 5,90€

*Schloss Vaux* 0,2l 6,90€

*Werner Wermut Rose oder Gold*

*mit Tonic oder Prosecco* 0,2l 6,90€

## **Aperitiv**

*Campani Orange* 0,2l 6,90€

*Sherry medium-fino* 4cl 3,60€

*Martini Bianco* 5cl 5,30€

## **Thomas Henry**

*Tonic Water* 0,2l 3,70€

*Ginger Ale* 0,2l 3,70€

*Bitter Lemon* 0,2l 3,70€

## **Mineralwasser**

*Vöslauer Feinperlig* 0,25l 2,80€

*Still und Mit* 0,75l 6,90€

## **Cocktails**

*Summer Coconut Kiss* 7,90€

*Mojito* 7,90€

## **Ohne Alkohol**

*Cranberry-Himbeer Fizz* 6,50€

*Ipanema* 6,50€

## **Bier**

*Veltins Pilsener (Fass)* 0,3l 3,40€

0,5l 5,10€

*Stiegel Goldbräu (Fass)* 0,2l 2,60€

0,3l 3,70€

0,5l 5,80€

*Stiegl Freibier ohne Alc.* 0,33l 3,50€

*Stiegl Weisse* 0,5l 5,90€

*Stiegl Weisse ohne Alc.* 0,5l 5,90€

*Radler* 0,3l 3,50€

0,5l 4,90€

*Grevensteiner Original* 0,33l 3,50€

*Naturtrübes Landbier*





## ***Alkoholfreie Getränke***

*Almdudler* 0,35l 3,70€

*Erdbeer Rhabarberschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Maracujaschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Cranberryschorle* 0,2l 2,80€

0,4l 4,40€

*Erdbeer, Rhabarbersaft* 0,2l 3,70€

0,4l 5,80€

*Kiba* 0,2l 3,70€

0,4l 5,80€

*Coca-Cola / Cola Zero/* 0,2l 2,70€

*Sprite / Fanta / Spezi* 0,4l 3,90€

## ***Rauch Bio Saftschorlen***

*Johannisbeere* 0,33l 3,70€

*Apfel* 0,33l 3,70€

*Rhabarber* 0,33l 3,70€

## ***Fritz***

*Fritz-Kola* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Melone* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Orange* 0,2l 2,50€

*Fritz-Limo Apfelkirsche* 0,2l 2,50€

