

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Oberschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedlersee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellikör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nuss Schnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umatham, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellikör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Oberschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellikör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Oberschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umatham, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellikör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Oberschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetzter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***

Speisekarte 20.11.2022

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Fuzetea Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Lemongrass € 3,00

Aperitif: Apfel-Birnen Cider von Stibitzer 0,33 l € 4,00⁰⁾

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup, Zitronenscheibe, 0,475 ml € 4,20

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 5,20^{G,L)}

Rindssuppe mit Fritatten, Leberknödel, Fleischstrudel oder Backerbsen € 4,80^{A,C,G,L)}

Gebundene Ganslsuppe mit Fleischeinlage, Karotten und Erbsen & Bröselknödel € 5,80^{A,C,G,L)}

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeer. € 23,90^{L)}

Ganslleber gebacken mit Mayonnaisesalat € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Als Wein empfehlen wir dazu 1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg, 2020 € 4,40⁰⁾

Digestifempfehlung: Hausgem. angesetztter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 14,90^{L,O)}

Blunzn-Gröstl mit Sauerkraut und Kren € 12,90^{L,O)}

Frische Wildschweinschnitzel vom Frischling aus dem Wienerwald mit Salat vom Buffet und Preiselbeeren € 16,90^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat vom Buffet € 20,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 12,90^{A,C,G,O)}

Cordon-Bleu v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 15,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,00^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 13,90^{A,C,G,O)}

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen & Grana € 10,90^{G,L,H)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 10,80^{A,C,G)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier, Sauce Tatare € 10,80^{A,C,G,N,O)}

Beilagen:

Reis € 3,50 Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder

Petersil-erdäpfel^{G)} € 4,00 kleiner Salatteller^{O)} € 4,60 großer

Salatteller € 7,50^{O)} Sauce Tatare^{O,M)} oder Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 7,80^{A,C,G)}

Knödel mit Saft (Semmelknödel oder Erdäpfelknödel) € 5,00^{A,C,G,L)}

Gerne richten wir auch jede „Erwachsenen“ Speise für Kinder als Kinderportion an.

Mehlspeisen und Dessert, siehe Rückseite

Allergenerverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Für Fragen zur Allergenerverordnung sprechen Sie uns bitte an.

Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

Bananen-Schnitte € 4,00^{A,C,G,H)}

Maroni-Obersschnitte € 4,40^{A,C,G,H)}

Kardinalschnitte € 4,00^{A,C,G)}

Malakoff-Torte € 4,80^{A,C,G)}

Apfelkuchen-Mürbteig mit Bioäpfeln aus d. Garten € 4,00^{A,C,G)}

Tichy's Eismarillenknödel per Stück € 4,40^{A,C,G)}

Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade
^{A,C,G)} 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00
^{A,C,G,H)}

Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90^{C,G,O)}

Maronipürree mit Rotweinweichseln & Schlag € 6,60^{G,O)}

1 Kugel Vanilleeis € 1,50^{C,G)}

1 Kugel Himbeereis € 1,60^{G)}

Port. Schlag € 1,00^{G)}

Weinempfehlung:

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,
2020 € 4,40

1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2019,
Neusiedleresee € 4,40

1/8 Blaufränkischer vom Weingut Iby aus dem Burgenland,
2020 € 4,40

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2021, Senftenberg €
3,60

1/8 Gemischter Satz DAC vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,
2021 € 3,60

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2021 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,60

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2021 € 3,80

11/8 Gelber Muskateller, Weingut Mantler, Wagram DAC, 2021
€ 3,80

1/8 Weissburgunder mit Weingut Mantler, Wagram DAC,
Großriedenthal 2021 € 3,60

Digestifempfehlung:

Hausgem. angesetztter Nusschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00

Apfellokör mit Blütenhonig 2 cl 2,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F),
Milch, Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und
Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

***Für Fragen zur Allergenverordnung sprechen Sie uns
bitte an.***