

# Speisekarte, 11. Februar 2024



Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

## **Aperitifempfehlung:**

Hugo– Sekt, Hollundersirup, Soda, Zitrone € 4,40<sup>O)</sup>  
Aperol Spritz – Weißer Spritzer mit Aperol € 4,40<sup>O)</sup>  
Stibitzer Apfel-Birne Cider 4,5%, 0,33 l Flasche € 4,20<sup>O)</sup>

**Bierempfehlung:** Schremser Ostarrichi Pils v Fass 4,5 vol.%  
Edelweiss Weizenbier oder Edelweiss dunkles in der Flasche

## **Alkoholfrei:**

Pago Marille, Johannisbeere,  
Fuzetea Pfirsich/Hibiskus oder Zitrone/Lemongrass € 3,30,  
Fanta, Almdudler 0,33 l € 3,30  
Roter Traubensaft vom Stift Klosterneuburg ¼ € 3,80<sup>O)</sup>

## **Hausgemachte alkoholfreie Limonaden**

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachtem Salbei-Sirup, Soda,  
frischer Salbei 0,475 ml € 4,40  
Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten Rosmarinsirup,  
frischer Rosmarin, Soda, Zitrone 0,475ml € 4,40

## **Vorspeisen/Kalte Speisen:**

Matjesfilet „bonne Femme“ mit Apfelrahm & rotem Zwiebel € 9,90<sup>D,G)</sup>  
Ziegenkäse auf buntem Salatnest, Feigensenf, Granatapfelkerne € 9,90<sup>G,O,M)</sup>  
Carpaccio vom Rind mit Salatbouquet, Grana & Olivenöl € 10,90<sup>G,O)</sup>  
Haussulz in Essig und Öl mit rotem Zwiebel € 8,90<sup>O,L)</sup>

## **Suppen:**

Rindsuppe mit Fritatten, Fleischstrudel, Leberknödelsuppe  
oder Backerbsen € 4,80<sup>A,C,G,L)</sup>  
Ungarische Fischsuppe € 8,50<sup>D,L,O)</sup>

Schweinsbraten (Schopf mit Schwarte) mit Erdäpfelknödel und  
kaltem Krautsalat € 15,50<sup>L,O)</sup>

Giradischnitzerl vom Rind mit Tagliatelle € 18,90<sup>A,C,G,L,O,M)</sup>  
Blunzn-Radln gebacken auf Erdäpfel-Vogersalat € 13,90<sup>A,C,G,L,O)</sup>  
Szegediner Krautfleisch mit Kartoffeln & Sauerrahm € 13,90<sup>L,O,M)</sup>  
Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat v. Buffet € 21,90<sup>A,C,G,O)</sup>  
Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,50<sup>A,C,G,O)</sup>  
Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 17,90<sup>A,C,G,O)</sup>  
½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 16,90<sup>A,C,G,O)</sup>  
Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit  
gebackenen Hühnerstreifen € 14,90<sup>A,C,G,O)</sup>  
Hühnerfilet gebacken mit Salat vom Buffet € 15,50<sup>A,C,G,O)</sup>  
Hühnerfilet natur mit Buttergemüse & Reis € 15,50<sup>G)</sup>  
Gemüsepotporri (Zucchini, Melanzani, Champignons) in  
Sesam-Leinsamen-Panier mit Sauce Tatare € 11,90<sup>A,C,G,H,O,M)</sup>  
Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 11,90<sup>A,C,G)</sup>  
Gerösteter Semmelknödel mit Ei & Salat v. Buffet € 11,90<sup>A,C,G,O)</sup>

**Beilagen:** Pommes, Semmelknödel<sup>A,C,G)</sup> Braterdäpfel oder  
Petersilerdäpfel<sup>G)</sup> € 4,00, Reis € 3,50 kleiner Salatteller<sup>O)</sup> € 4,80  
großer Salatteller € 8,50<sup>O)</sup> Sauce Tatare<sup>O,M)</sup> / Preiselbeeren € 1,90

## **Für unsere kleinen Gäste:**

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und  
Ketchup € 8,50<sup>A,C,G)</sup>  
Langos (mit oder ohne Knoblauch) € 4,50<sup>A,C,G)</sup>  
Knödel mit Bratensaft (Semmelknödel) € 5,00<sup>A,C,G,L)</sup>  
Grillwürstchen (Frankfurter) mit Pommes und Ketchup € 7,00<sup>A)</sup>  
Schoko-Palatschinke 1 Stk. mit Schlag € 2,60<sup>A,C,G,H)</sup>

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

Apfelkuchen € 4,30<sup>A,C,G</sup>  
Sachertorte € 4,30<sup>A,C,G,H</sup>  
Cremeschnitte € 4,40<sup>A,C,G</sup>  
Kardinalschnitte € 4,40<sup>A,C,G</sup>  
Gebackene Topfentorte € 4,00<sup>A,C,G</sup>  
Zimtparfait mit Rotweinweichseln & Schlag € 7,90<sup>C,G</sup>  
Maronipüree mit Rotweinweichseln und Schlag € 6,80<sup>G,O</sup>

Hausgemachter Germknödel mit Butter und Mohn-Zucker € 6,50<sup>A,C,G</sup>  
Topfenpalatschinken 2 Stück € 7,00 oder 1 Stück € 3,50<sup>A,C,G</sup>  
Marmeladepalatschinken mit hausgem. Marillenmarmelade  
<sup>A,C,G</sup> 2 Stk. € 5,40 oder 1 Stück € 2,70  
Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schokosauce & Schlag € 6,00<sup>A,C,G,H</sup>

Eierlikör-Becher (Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers) € 6,50<sup>A,C,G</sup>  
Eisschokolade (Vanilleeis, kalter Kakao, Schlagobers) € 6,00<sup>A,C,G,H</sup>  
Eiskaffee (Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlagobers) € 6,50<sup>A,C,G</sup>  
Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers) € 6,50<sup>A,C,G,H</sup>  
Eispalatschinke (mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag) per Stück € 4,00<sup>A,C,G,H</sup>  
1 Kugel Vanilleeis<sup>C,G</sup> oder Erdbeereis<sup>C,G</sup> oder Stracciatella<sup>C,G,H</sup> oder  
Walnusseis € 1,50<sup>C,G,H</sup>  
1 Kugel Himbeersorbet (vegan & Laktosefrei) € 2,00  
Port. Schlag € 1,00<sup>G</sup> Port. Schokosauce € 1,00<sup>H</sup>  
Port. Eiswaffeln € 1,50<sup>A</sup>

## **Weinempfehlung:**

Alle Weine enthalten Sulfite

1/8 St. Laurent Ausstich vom Weingut Stift Klosterneuburg,  
2021 € 4,80  
1/8 Blauer Zweigelt vom Weingut Umathum, 2021,  
Neusiedlersee € 4,60  
1/8 Blaufränkisch Classic vom Weingut Iby aus dem  
Burgenland, 2021 € 4,40  
1/8 Gelber Muskateller vom Weingut Mantler, 2022 € 3,80  
1/8 Wiener Gemischter Satz vom Mayer am Pfarrplatz, 2022, €  
4,00  
1/8 Asia Cuvee (lieblich) vom Weingut Mayer am Pfarrplatz,  
2022 € 4,00  
1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2022, Senftenberg €  
3,60  
1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2022 vom Weingut  
Skoff, 2021 € 3,60  
1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2022 € 3,80  
1/8 Fräulein Rose v. Weingut Mayer Pfarrplatz, 2022, € 4,00

## **Digestifempfehlung:**

Hausgem. angesetzter Nuss Schnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00  
Warmer Apfel oder warme Zwetschke (Apfellikör mit Blütenhonig  
oder Zwetschkenlikör, 4 cl, Schlagobers, Zimt) 5,50<sup>G</sup>  
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.**