



Speisekarte, 14. April 2024

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

Aperitifempfehlung:

Hugo– Sekt, Hollunderblütensirup, Soda, Zitrone € 4,40^{O)}

Aperol Spritz – Weißer Spritzer mit Aperol € 4,40^{O)}

Bierempfehlung:

Schremser Ostarrichi Pils v Fass 4,5 vol.%

Edelweiss Weizenbier oder Edelweiss dunkles Weißbier in der Flasche

Alkoholfrei: Pago Marille, Pago Johannisbeere, Fuzetea

Pfirsich/Hibiskus oder Zitrone/Lemongrass € 3,50

Fanta, Keli Cola, Keli Orange-Cola Mix, Keli Himbeerkracherl

Almdudler 0,35 l € 3,50

Roter Traubensaft vom Stift Klosterneuburg ¼ € 3,80^{O)}

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden

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

Hausgemachte Limonade mit selbstgemachten

Löwenzahnblütensirup, frische Minze, Soda, Zitrone 0,475ml € 4,40

Vorspeisen:

Schafmischkäse auf Salatnest mit hausgem. Bärlauchpesto € 9,90^{G,H,O)}

Haussulz in Essig & Öl mit Zwiebel € 8,90^{L,O)}

Suppen:

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

Grießnockerlsuppe € 4,80^{A,C,G,L)}

Spargelcremesuppe € 5,80^{G,L,O)}

Schweinsbraten v. Schopf mit Erdäpfelknödel und

Frühkrautsalat € 15,50^{L,O)}

Zanderfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 14,90^{A,C,D,G,O)}

Grüner Marchfelder Spargel mit Hollandaise, Rauchschinken und Petersilerdäpfel € 19,50^{C,G,O)}

Kalbsrieslingbeuschl mit Semmelknödel € 16,90^{A,C,G,L,O,M)}

Gekochtes Schulterscherz mit Cremespinat & Rösti € 19,90^{A,G,L)}

Blunzn-Radln gebacken auf Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl € 13,90^{A,C,G,L,O)}

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat v. Buffet € 21,90^{A,C,G,O)}

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,50^{A,C,G,O)}

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 17,90^{A,C,G,O)}

½ steirisches Backhendl mit Salat v. Buffet € 16,90^{A,C,G,O)}

Steirischer Backhendlsalat (Erdäpfelsalat, Grün, Kernöl) mit gebackenen Hühnerstreifen € 14,90^{A,C,G,O)}

Hühnerfilet gebacken mit Salat v. Buffet € 15,50^{A,C,G,O)}

Gemüsepotporri in Sesam-Leinsamen-Panier (Champignons, Zucchini und Melanzani) gebacken mit Sauce Tatar €

11,90^{A,C,G,O,N,M)}

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 11,90^{A,C,G)}

Beilagen: Pommes, Semmelknödel^{A,C,G)} Braterdäpfel oder Petersilerdäpfel^{G)} € 4,00, Reis € 3,50 kleiner Salatteller^{O)} € 4,80 großer Salatteller € 8,50^{O)} Sauce Tatar^{O,M)} / Preiselbeeren € 1,90

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und Ketchup € 8,50^{A,C,G)}

Langos (mit oder ohne Knoblauch) € 4,50^{A,C,G)}

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

Grillwürstchen (Augsburger) mit Pommes und Ketchup € 7,00^{A)}

Schoko-Palatschinke 1 Stk. mit Schlag € 2,60^{A,C,G,H)}

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 aus Mürbteig € 4,30^{A,C,G})

Kardinalschnitte € 4,40^{A,C,G})

Topfentorte € 4,40^{A,C,G})

Somloer Nockerl mit Schokosauce & Schlag € 6,50^{A,C,G,H})

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

Maronipüree mit Rotweinweichseln und Schlag € 6,80^{G,O})

Hausgemachter Germknödel mit Butter und Mohn-Zucker € 6,50^{A,C,G})

Topfenpalatschinken 2 Stück € 7,00 oder 1 Stück € 3,50^{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})

Eierlikör-Becher (Vanilleeis, Eierlikör, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G})

Eisschokolade (Vanilleeis, kalter Kakao, Schlagobers) € 6,00^{A,C,G,H})

Eiskaffee (Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G})

Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers) € 6,50^{A,C,G,H})

Eispalatschinke (mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag) per Stück € 4,00^{A,C,G,H})

1 Kugel Vanilleeis^{C,G}) oder Erdbeereis^{C,G}) oder Stracciatella^{C,G,H}) oder

Walnusseis € 1,50^{C,G,H})

1 Kugel Himbeersorbet (vegan & Laktosefrei) € 2,00

Port. Schlag € 1,50^G) Port. Schokosauce € 1,00^H)

Port. Eiswaffeln € 1,50^A)

Tichy's Original Eisknödel per Stück € 4,60

*Eismarillenknödel^{C,G,H})

*Eisbusserl/Tartfu (Schoko-Vanille)^{F,G,H})

*Himbeer-Mohn-Eisknödel^{C,G})

*Schneeball (Maracuja/Baiser)^{C,G})

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 € 4,80

1/8 Blaufränkisch Classic vom Weingut Iby aus dem
Burgenland, 2021 € 4,80

1/8 Gelber Muskateller vom Weingut Mantler, 2022 € 4,00

1/8 Roter Veltliner vom Weingut Mantler, 2022 € 4,00

1/8 Wiener Gemischter Satz vom Mayer am Pfarrplatz, 2022, € 4,20

1/8 Asia Cuvee (lieblich) vom Weingut Mayer am Pfarrplatz, 2022 € 4,20

1/8 Grüner Veltliner vom Weingut Nigl, 2022, Senftenberg € 4,20

1/8 Welschriesling, Südsteiermark DAC, 2022 vom Weingut
Skoff, 2021 € 3,00

1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2022 € 4,20

1/8 Rose vom Weingut Jurtschitsch, 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^G)

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.