

## Speisekarte, 27. Oktober 2024

Bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung entgegennehmen.

### **Aperitifempfehlung:**

Lillet Berry – französischer Weinlikör, Schweppes Wild Berry € 4,40<sup>0)</sup>

Stibitzer Apfel-Birnen-Cider 0,33 l Fl. € 4,40<sup>0)</sup>

Aperol Spritz – Weißer Spritzer mit einem Schuss Aperol € 4,40<sup>0)</sup>

### **Bierempfehlung:**

Schremser Ostarrichi Pils v Fass 4,5 vol.% 0,5 l € 5,40<sup>A)</sup>

Schremser Natur Radler 0,5 l Flasche, Erdinger Weißbier oder

Franziskaner Weißbier mit Alkohol in der Flasche, Schlossgold

Alkoholfrei 0,5 l je € 4,80<sup>A)</sup>

---

**Roter Traubensaft vom Stift Klosterneuburg ¼ l € 4,00**

**¼ weißer Sturm € 4,40<sup>0)</sup> Schilchersturm ¼ l € 5,20<sup>0)</sup>**

**Frisch gepresster Apfelsaft (von unseren eigenen Bio Äpfeln!)**

**Alkoholfrei:** Keli Cola, Keli Himbeerkracherl, Mezzo Mix, Sprite in der Flasche 0,33 l oder Almdudler 0,35 l je Flasche € 3,60

### **Hausgemachte alkoholfreie Limonaden**

Hausgemachte Kriecherl-Limonade mit selbstgemachten

Kriecherlsirup, Soda, frischer Minze 0,475 ml € 4,60

Hausgemachte Rosmarin-Limonade mit selbstgemachten

Rosmarinsirup, Soda, frischem Rosmarin, Limette 0,475 ml € 4,60

Hausgemachte Salbei-Limonade mit selbstgemachten Salbeisirup,

frischer Salbei, Soda, Limette 0,475ml € 4,60

Hausgemachte Traubenlimonade mit selbstgemachten roten

Traubensirup, Soda, frischer Minze € 4,60

### **Vorspeisen:**

Schafmischkäse auf buntem Salatbeet mit hausgemachten

Rucola-Walnuss-Pesto, Kernöl € 9,90<sup>G,H,O)</sup>

Carpaccio v. Rind mit geriebenen Grana, Pflücksalat & Olivenöl

€ 12,90<sup>G,O)</sup>

### **Suppen:**

Gebundene Ganslsuppe mit Bröselknödel € 6,80<sup>A,C,G,L)</sup>

Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel oder

Backerbsen € 4,80<sup>A,C,G,L)</sup>

Karotten-Kokos-Cremesuppe 4.80<sup>L)</sup>

Schweinsbraten v. Schopf mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat € 15,90<sup>L,O)</sup>

¼ Gansl mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & Preiselbeeren € 28,90<sup>L,O)</sup>

Ganslleber gebacken mit Preiselbeeren € 17,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Frische Rehschnitzerl aus dem Wienerwald gebacken mit

Preiselbeeren & Salat v. Buffet € 21,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Rehragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren € 19,90<sup>A,C,G,L,O)</sup>

Wiener Schnitzel v. Kalb mit Salat v. Buffet € 22,50<sup>A,C,G,O)</sup>

Wiener Schnitzel v. Schwein mit Salat v. Buffet € 14,90<sup>A,C,G,O)</sup>

Kalbsleber gebacken, Preiselbeeren, Salat v. Buffet € 18,50<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>

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen € 13,90<sup>G,H,L)</sup>

Hokkaidokürbis in Kürbiskernpanier mit Petersilerdäpfel und

Sauce Tatare € 11,90<sup>A,C,G,M,O,H)</sup>

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren € 11,90<sup>A,C,G)</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

gr. Salatteller € 8,50<sup>O)</sup> Sauce Tatare<sup>O,M)</sup> / Preiselbeeren<sup>O)</sup> € 1,90

**Für unsere kleinen Gäste:**

Kinderschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes und

Ketchup € 8,50<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>

Bunter Becher (Schoko und Erdbeereis mit Schlag & Smarties) € 4,50<sup>C,G,H)</sup>

Schoko-Palatschinke 1 Stk. mit Schlag € 2,60<sup>A,C,G,H)</sup> Jolly € 2,00<sup>A,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 Allergeneverordnung sprechen Sie uns bitte an.***

## Hausgemachte Mehlspeisen und Dessert

*Für Süßes ist man nie zu satt ☺*

- Cremeschnitte € 4,50<sup>A,C,G,H,F</sup>  
Schoko-Torte mit Pariser Creme € 4,80<sup>A,C,G,H,F</sup>  
Apfelstreuselkuchen aus Mürbteig € 4,30<sup>A,C,G</sup>  
Eierlikör-Nuss-Torte € 4,80<sup>A,C,G,H,F</sup>  
Kardinalschnitte € 4,50<sup>A,C,G</sup>  
Maronipüree mit Rotweinweichseln & Schlag € 8,00<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 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>  
Zimtparfait mit Rotweinweichseln und Schlag € 8,50<sup>C,G,O</sup>  
Heiße Liebe (Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlag) € 7,50<sup>A,C,G</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 oder Schokoeis € 1,50<sup>C,G,H</sup>  
Port. Schlag € 1,50<sup>G</sup> Port. Schokosauce € 1,00<sup>H</sup>  
Port. Eiswaffeln € 1,50<sup>A</sup>  
Tichy's Original Eisknödel per Stück € 4,60  
\*Eismarillenknödel<sup>C,G,H</sup>  
\*Eisbusserl=Tartfu (Schoko-Vanille)<sup>F,G,H</sup>  
\*Schneeball (Maracuja/Baiser) <sup>C,G</sup>  
\* Himbeer-Eisknödel<sup>C,G</sup>

## Gansl bis 24. November 2024 – nur nach telefonischer Vorbestellung

## Am Allerheiligen Wochenende (1.-03. November) haben wir geschlossen!

## 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 Cuvee aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, Wellanschitz Cuvée Ried Hotter 2022 € 5,00  
  
1/8 Skoff ORIGINAL Weißburgunder Südsteiermark DAC 2023 € 4,20  
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 € 4,00  
1/8 Riesling Platin vom Weingut Jurtschitsch, 2022 € 4,20  
1/8 Gelber Muskateller v. Weingut Mantler, 2022 € 4,00  
1/8 Rose vom Weingut Jurtschitsch, 2022 € 4,00

## Digestifempfehlung:

- Hausgem. angesetzter Nussschnaps (Walnuss) 2 cl € 3,00  
Warmer Apfel oder warme Zwetschke (Apfellokör 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 Allergeneverordnung sprechen Sie uns bitte an.*