



Liebe Gäste

GERNE MÖCHTEN WIR SIE
INFORMIEREN, DASS WIR IN
DER **ZWISCHEN.- BZW.**
NEBENSAISON, NUR EINEN
KLEINEN AUSZUG UNSERER
UNTEN ANGEFÜHRTEN
SPEISEKARTE HABEN!

WIR BEREITEN UNSERE
SPEISEN IMMER FRISCH ZU
UND BITTEN DAHER UM
VERSTÄNDNIS.

AUS DEM SUPPENTOPF - SOUPS

<i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i> Goulash soup with bread	6,00
<i>Steirisches Suppenpfandl</i> (<i>Rindsuppe mit Leberknödel, Reis, Gemüse und Frankfurter</i>) Clear soup with liver dumpling, rice, vegetable and sausages	6,00
<i>Bauerncremesuppe im Brottöpferl</i> Bean soup in a bread pot	6,50
<i>Leberknödelsuppe</i> Liver dumpling soup	4,50
<i>Kaspressknödelsuppe</i> Cheese dumpling soup	4,50
<i>Frittatensuppe</i> Clear soup with thin sliced pancakes	4,00

EIN KLEINER IMBISS - SNACK

<i>Spezialtoast „Art des Hauses“ mit Salatgarnitur</i> Homemade toast with mixed salad	11,00
<i>Schinken - Käse Toast</i> Toast with ham and cheese	5,00
<i>Frankfurter</i> <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i> Sausages with mustard, horseradish and bread	6,00
<i>Brett 'l Jause</i> <i>mit Kren und Gebäck</i> Different types of cold cuts with horseradish and bread	11,00
<i>Wurst in Essig und Öl</i> <i>mit Gebäck</i> Sausage in vinegar and oil with bread	10,00
<i>Speckbrot mit Kren</i> Bacon bread with horseradish	8,00
<i>Steirerkäsbrot</i> Special cheese bread – (intense in taste)	6,00

SALATE - SALADS

<i>Großer gemischter Salatteller</i> Big plate of mixed salad	8,00
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i> Small plate of mixed salad	4,50
<i>Fitnessteller</i> <i>Großer gemischter Salatteller</i> <i>mit gegrillten Putenstreifen und Cocktail Sauce</i> Big mixed salad with grilled turkey and cocktail sauce	14,00
<i>Salatteller „Mediterran“</i> <i>Mediterrane Hühnerfilet im Bambusspieß</i> <i>mit Mozzarella-Sticks auf Blattsatt</i> <i>mit Balsamico und Sauce Tartar</i> Green salad with mediterranean chicken filet mozzarella sticks and sauce tartar	15,00
<i>Veggie-Salat</i> <i>gefüllte Kartoffelstaschen auf buntem Blattsalat</i> Green salad with stuffed potato pockets	13,00
<i>Kernölaufpreis</i>	1,00
<i>Knoblauchstangerl</i> Garlic bread	3,50

PFANNENGERICHTE – FRIED MAIN COURSES

<i>Halbes Backhuhn</i> (<u>- Wartezeit ca. 25 Minuten – duration 25 minutes</u>) <i>mit kleinem gemischtem Salatteller</i> Deep fried chicken with small mixed salad	16,00
<i>Wiener Schnitzel (vom Schwein)</i> <i>mit Pommes und Preiselbeeren</i> Deep fried escalope of pork with french fries and cranberry jam	14,00
<i>Gordon Bleu</i> <i>mit Pommes und Preiselbeeren</i> Deep fried escalope of pork stuffed with ham and cheese with french fries and cranberry jam	16,00

Putenschnitzel gebacken

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Deep fried escalope of turkey

with parsley potatoes and cranberry jam

15,00

Puten Gordon Bleu

mit Pommes und Preiselbeeren

Deep fried escalope of turkey stuffed with ham and cheese

with french fries and cranberry jam

17,50

GRILLGERICHTE – GRILLED MAIN COURSES

Hausplatte für 2 Personen – for 2 people

Gegrilltes Schweinskotelette, gefülltes Schnitzel, Cevapcici

Würstchen, Gemüse, Obst, Reis, Pommes und Kräuterbutter

Grilled chop of pork, escalope of pork stuffed with cheese and ham, cevapcici

sausages, vegetable, peach, rice, french fries and herbal butter

38,00

Hausplatte für 1 Person – for 1 person

Gegrilltes Schweinskotelette, gefülltes Schnitzel, Cevapcici

Würstchen, Gemüse, Obst, Reis, Pommes und Kräuterbutter

Grilled chop of pork, escalope of pork stuffed with cheese and ham, cevapcici

sausages, vegetable, peach, rice, french fries and herbal butter

19,00

Schweinemedallions auf Champignonsauce

mit Gemüse und Zapfenkroketten

Grilled pork filets with champignon sauce

vegetable and croquettes

20,00

Nibelungenspieß

mit Gemüse und Pommes

Gratinated slices of pork and turkey on a pike

with vegetable and french fries

18,00

Zigeunerspieß

mit Letschosauce, Gemüse und Pommes

Grilled slices of pork and turkey on a pike with letcho sauce

vegetable and french fries

18,00

Grillteller „Art des Hauses“

mit Gemüse, Pommes und Kräuterbutter

Grilled slices of pork and turkey, sausage

vegetable, french fries and herbal butter

17,00

<i>Serbischer Grillteller</i> <i>mit Gemüse und Röstkartoffel</i> Grilled slices of pork with letcho sauce, vegetable and potatoes	16,00
<i>Schweinskotelette „Landpfarrer“</i> <i>mit Gemüse und Röstitaler</i> Gratinated cotelette of pork with vegetable and rösti	17,00
<i>Putenschnitzel „Natur“</i> <i>mit Gemüse und Butterreis</i> Grilled slice of turkey with vegetable and rice	16,00
<i>Naturschnitzel</i> <i>mit Reis und Kartoffel</i> Grilled slice of pork with rice and potatoes	14,50
<i>Champignonschnitzel</i> <i>mit Butterreis und Kartoffel</i> Grilled slice of pork with champignon sauce, rice and potatoes	15,50
<i>Cevapcici</i> <i>mit Gemüse und Pommes</i> Cevapcici with vegetable and french fries	14,00
<i>Bernerwürstel</i> <i>mit Pommes und Salatgarnitur</i> Sausages stuffed with cheese with french fries and mixed salad	15,50

AUS FLUSS UND MEER - FISH

<i>Saibling im Ganzen gebraten</i> <i>mit Petersilienkartoffel und Kräuterbutter</i> Grilled whole fish „Saibling“ with parsley potatoes and herbal butter	23,00
<i>Schollenfilet gebacken</i> <i>mit Pommes und Sauce Tartar</i> Deep-fried plaice filet with french fries and sauce tartare	18,00
<i>Fischfilet gebraten</i> <i>mit Petersilienkartoffel und Kräuterbutter</i> Grilled fish filet with parsley potatoes and herbal butter	19,00

VEGETARISCHE GERICHTE
– VEGETARIAN MAIN COURSES

<i>Gemüseschnitzel mit Salatgarnitur</i>	
Escalope of vegetable with mixed salad	13,00
<i>Pizza „Vegetaria“</i>	
Vegetarian pizza	11,00
<i>Kaiserschmarren mit Kompott</i>	
Sugared pancake with raisins and apple sauce	12,00
<i>Steirerkäsnocken (sehr deftig im Geschmack) mit grünem Salat</i>	
Spaetzle with cheese (very intensive in taste) with green salad	14,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – FOR KIDS

<i>„Mickey Mouse“ - Wiener Schnitzerl mit Pommes und Ketchup</i>	
Small deep-fried escalope of pork with french fries and ketchup	9,00
<i>„Schneewittchen“ – Fleischspieß mit Gemüse, Pommes und Ketchup</i>	
Grilled slices of pork and turkey on a pike with vegetable, french fries and ketchup	9,00
<i>„Batman“ – Frankfurter-Grillwürstchen mit Pommes und Ketchup</i>	
Grilled sausages with french fries and ketchup	8,00
<i>„Wickie und die starken Männer“ – Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup</i>	
Fish fingers with french fries and ketchup	9,00
<i>„Kleine Margherita“ Tomatensauce, Käse und Oregano</i>	
Small pizza „Margherita“	9,00
<i>Piraten-Teller ein leeres Teller zum Mitessen</i>	
An empty plate for eating with others	0,00

OFENFRISCHE PIZZA - PIZZA

„Hauspizza“

Tomatensauce, Schinken, Salami, Käse

Paprika, Champignon, Pfefferoni und Oregano

Tomato sauce, ham, salami, cheese, peppers, champignon, pepperoni and oregano **11,00**

„Capricciosa“

Tomatensauce, Schinken, Käse

Artischocken und Oregano

Tomato sauce, ham, cheese, artichokes and oregano **11,00**

„Bauernpizza“

Tomatensauce, Speck, Käse, Lauch

Knoblauch, Champignon und Oregano

Tomato sauce, sliced bacon, cheese, leek, garlic, champignon and oregano **11,00**

„Pizza Diavolo“ (scharf – spicy)

Tomatensauce, Salami, Käse

Pfefferoni und Oregano

Tomato sauce, salami, cheese, hot pepperoni and oregano **11,00**

„Margherita“

Tomatensauce, Käse und Oregano

Tomato sauce, cheese and oregano **10,00**

Pizza „Vegetaria“

Vegetarian pizza **11,00**

ZUM NACHTISCH - DESSERTS

<i>Schokoladepalatschinke (1 Stück)</i>	
Thin pancake stuffed with chocolate sauce	4,50
<i>Eispalatschinke</i>	
Thin pancake stuffed with vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream	8,00
<i>Marmeladepalatschinke (1 Stück)</i>	
Thin pancake stuffed with apricot jam	4,50
<i>Mohr im Hemd</i>	
Small chocolate cake with vanilla ice-cream, chocolate sauce and whipped cream	7,50
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	
Apple pie with whipped cream	4,50
<i>Topfenstrudel mit Schlagobers</i>	
Curd pie with whipped cream	4,50

*Alle Hauptspeisen gibt es natürlich auch in „Kleinen-Portionen“
und werden um € 2,00 reduziert.*

All main courses are also available in "small portions"
and will be reduced by € 2.00.

*Küchenzeiten sind von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr.*

Kitchen hours are from 11:30 a.m. to 1:30 p.m.
and from 5:00 p.m. to 8:00 p.m.

Getränke Drinks

BIERE - BEERS

1 Pfiff vom Fass	3,80
1/3 Gösser vom Fass	4,10
1/2 Gösser vom Fass	4,80
1/3 Radler	4,10
1/2 Radler	4,80
1 Fl. Gösser hell	4,50
1 Fl. Murauer	4,50
1 Fl. Alkoholfreies Bier	4,50
1/3 Schneeweisse vom Fass (Weizenbier)	4,50
1/2 Schneeweisse vom Fass (Weizenbier)	5,00
1 Fl. „Franziskaner“ Weissbier	5,00
1 Fl. Hefeweizen alkoholfrei	5,00

OFFENE WEINE - WINES

¼ Weiß - Rotwein gespritzt	3,50
½ Sommermischung (rot oder weiß)	4,50
¼ Kaisermischung	3,50
¼ Schilerol	5,00
¼ Spritzer Aperol	5,00
¼ Most gespritzt	2,80
¼ Most	3,00
½ Holler Most Radler	5,00

Flaschenweine Bottle of wines

WEISSWEINE – WHITE WINES:

Pinot Blanc 2020

<i>Weingut Reinberger – Wagram NÖ</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>3,90</i>

Chardonnay Ried Mitterpoint 2020

<i>Weingut Hebenstreit - Weinviertel</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>4,00</i>

Gelber Muskateller 2021

<i>Weingut Kolkmann – Wagram NÖ</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>4,00</i>

ROTWEINE – RED WINES:

Blauburger

<i>Weingut Reinberger – Wagram NÖ</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>3,90</i>

Zweigelt Kfassik 2018

<i>Weingut Reinberger – Wagram NÖ</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>3,90</i>

Kumarod 2018

Cuvée (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)

<i>Weingut Schwarz - Burgenland</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>4,00</i>

Roter Oktober

Cuvée (Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, St. Laurent)

<i>Weingut Seher – Weinviertel NÖ</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,00</i>
	<i>1/8 Glas</i>	<i>4,00</i>

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
— DRINKS FREE OF ALCOHOL

1 Fl. 0,33 Limo (Almdudler, Coca-Cola, Cola-Zero Fanta, Spezi, Sprite)	3,50
½ Limo	5,00
½ Limo gespritzt	4,30
1 Fl. 0,20 Pago (Marille, Johannisbeere, Erdbeere oder Mango)	3,80
1 Fl. 0,33 Mineralwasser	2,70
¼ Apfelsaft	3,00
¼ Apfelsaft gespritzt	2,50
½ Apfelsaft gespritzt	5,00
¼ Orangensaft	3,20
¼ Orangensaft gespritzt	2,60
½ Orangensaft gespritzt	5,20
½ Schiwasser	3,50
1 Fl. 0,33 Pfirsich Eistee	3,50

HEISSE GETRÄNKE — HOT DRINKS

Tee mit Rum oder Schnaps	4,50
Schwarztee	3,20
Schwarztee (mit Zitrone oder Milch)	3,20
Früchtete	3,20
¼ Glühwein weiß oder rot	6,00
Hausweintee (weiß oder rot)	5,00

KAFFEE - COFFEE

<i>Kleiner Brauner</i>	3,00
<i>Verlängerter Brauner</i>	3,40
<i>Großer Brauner</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	3,90
<i>Häferlkaffee</i>	4,20
<i>Cafe Latte</i>	4,20
<i>Heiße Schokolade</i>	4,50
<i>Heiße Schokolade mit Rum</i>	6,00

SCHNÄPSE - SHOTS

<i>2cl Haselnuss</i>	2,70
<i>2cl Williams - Birne</i>	2,70
<i>2cl Kriecherl</i>	2,70
<i>2cl Marillenbrand</i>	2,70
<i>2cl Zirben</i>	2,70
<i>2cl Heidelbeer Likör</i>	2,70
<i>Jägermeister</i>	2,70
<i>Gin Tonic</i> (Wildberry oder Normales Tonic)	4,50