

# Wir empfehlen...



## Vorspeise

Hirschsaftschinken mit Preiselbeerobers und Baguette	11,50
--	-------

## Suppe

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Obers und Kernöl	4,50
--	------

## Hauptspeisen

Lachsforellenfilet mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln	19,90
---	-------

Wildschweinbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel	19,50
---	-------

Wildragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	15,90
---	-------

Rehschnitzel gebacken, mit Reis, Preiselbeeren und Erdäpfelsalat	19,50
--	-------

Cordon bleu vom Kürbis (Kürbis gefüllt mit Schinken und Käse) mit Knoblauchrahm und Salatgarnitur	11,50
--	-------

## Dessert

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	7,90
---------------------------------	------

# Vor dem Essen

## Aperitifs

1 Glas Sekt / Sekt Orange 0,1l	3,70
1 Glas Prosecco 0,1l	3,50
Campari Orange / Soda	3,50

## Vorspeisen

Rohschinken mit Melone A,C	8,50
Marinierter Lachs mit Dillsenfauce und Toastbrot A,C,F,G,M,N,O	8,90

## Suppen

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten A,C,F,G,L	3,50
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons A,F,G,L	4,50

# Hauptspeisen

Rinderfilet in Pfefferrahmsauce mit feinem Gemüse und Erdäpfellaibchen A,C,F,G,L,O	25,50
Wiener Zwiebelrostbraten ( <b>nicht gedünstet</b> ) mit Speckbohnen und Braterdäpfeln A,F,G,L	18,80
Schulterscherzel mit Rösterdäpfeln, Apfelkren, Cremespinat und Schnittlauchsauce A,C,D,F,G,N,O	17,50
1/2 Backhendl (ca. 25 Min. Wartezeit) mit gemischtem Salat A,C,O	12,90
Cordon bleu von der Pute mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat A,C,G	13,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat A,C,G,O	11,90
Kalbswiener mit gemischtem Salat A,C,G,O	17,90
Putenschnitzel mit gemischtem Salat A,C,G,O	12,50
Bauernschweinskotlett mit gebratenem Speck, Zwiebel, Paprika und Braterdäpfeln A,C,F,L	13,40
Kalbsbraten mit Reis und gemischtem Salat A,F,G,L,O	17,80
Mixed Grill mit Chili-Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse A,O	16,20
Putenfilet in Käsesauce mit feinem Gemüse und Zapfenkroketten A,G,L	13,50
Jägerpfandl geschnetzelter Schweinslungenbraten mit Speck, Schwammerl und Schupfnudeln A,C,F,G,L	17,40

Beilagenänderungen werden mit 0,50  
pro Änderung verrechnet

# Hauptspeisen

## Fischgerichte

Zanderfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfeln und grünem Salat A,D,G,O	17,80
Schollenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat A,C,D,G,O	13,50

## Rudi's Schmankerl

Leber gebacken vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G,O	10,50
Leber geröstet vom Schwein mit Salzerdäpfeln A,C,F,L	10,50
Berner Würstel mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat G,M,O	9,90
Cevapcici mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat M,O	9,90
Fiakergulasch mit Spiegelei, Grillwürstel, Gurkerl und Salzerdäpfeln A,C,L,M	10,50
Rindsgulasch A,F,G,L	klein 7,90      groß 8,90
Salatvariation mit Putenstreifen natur oder gebacken A,C,G,O	9,90

## Rudi's fleischlose Gerichte

Champignons gebacken mit Sauce tartare A,C,G,M,O	7,90
Käse gebacken mit Sauce tartare A,C,G,M,O	8,50
Käsespätzle mit grünem Salat A,C,G,O	8,50
Gemüselaibchen mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln A,C,F,G,L	7,50

### Hausgemacht:

Gemüselasagne mit grünem Salat A,F,G,L	8,70
Erdäpfeltascherl mit Spinat-Schafkäsefüllung, Kräuterrahm und Salatgarnitur A,C,E,F,G,H,M,O	9,50

## *Für unsere Kleinen*

Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes A,C	8,90
Kinder Berner Würstel mit Pommes G	7,30
Gemüselaibchen mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln A,C,F,G,L	6,10
Spaghetti Bolognese A,G,L	6,00
Putenstreifen gebacken mit Pommes A,C,G	6,00

## *Nachspeisen*

Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirschen G,H	5,30
Nougatknödel mit Vanilleschaum A,C,F,G,H	6,10
Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers A,C,F,G,H	5,00
Sachertorte mit Schlagobers A,C,H,G	3,60

### **Hausgemacht:**

Schokolademousse mit frischen Früchten C,G,H	6,60
Schokoladepalatschinken mit Schlag und geriebenen Nüssen A,C,F,G,H	5,00
Marmeladepalatschinken A,C,G	4,20
Tiramisu A,C,G	4,90
Apfelstrudel mit Schlagobers A,G,O	3,60

## Alkoholfreie Getränke

0,33 l Flasche Römerquelle	2,70	0,20 l Rauch	
0,25 l Cola, Fanta, Almdudler		Johannisbeere, Marille	2,80
Apfelsaft, Orangensaft	2,60	0,33 l/0,50 l Rauch gespritzt	3,30 / 3,90
0,25 l/0,50 l Limo gespritzt	2,20 / 4,00	0,33 l/0,50 l Rauch	
0,25 l/0,50 l Limo		mit Leitungswasser	2,90 / 3,20
mit Leitungswasser	1,80 / 3,20	0,33 l Cola light	3,20
0,25 l/0,50 l Soda Zitrone	1,90 / 3,30	Tonic, Bitterlemon	3,00
Service für Leitungswasser 0,25l	0,20	0,25 l Eistee Pfirsich	2,60
Service für Leitungswasser 0,50l	0,30	0,25l Traubensaft rosé	3,00
0,25l Leitungswasser als Beigetränk gratis		Traubensaft	
0,25 l Holundersaft gespritzt	1,90	mit Soda auf 0,25/0,50	2,60 / 4,30
0,25 l Holundersaft mit Leitung	1,50	Traubensaft mit Leitungswasser	
		auf 0,25/0,50	2,20 / 3,60

## Bier

Pfiff Bier (0,2 l) „Stiegl“	2,50	0,5l Flasche Stiegl Weiße	4,50
Seidl Bier (0,33 l) „Stiegl“	3,70	0,5l Flasche Radler	4,00
Krügerl Bier (0,5 l) „Stiegl“	4,10	0,5l Flasche Murauer Märzen	4,00
Seidl Zwickel (0,33 l)	3,80	0,5l Flasche Stiegl „Freibier	
Krügerl Zwickel (0,5 l)	4,30	naturtrüb“ (alkoholfrei)	4,00
		0,5l Sportweisse Flasche (alkoholfrei)	4,50

## Wein

1/4 Weißwein gespritzt	2,40	1/8 Schankwein weiß	1,90
1/4 Rotwein gespritzt	2,50	Weingut Bauer, Großriedenthal	
1/4 Kaiserspritzer	2,80	1/8 Schankwein rot	2,10
Hugo	4,20	Weingut Bauer, Grossriedenthal	
Aperol Spritzer	4,20		
Aperol Prosecco	4,50		

# Getränke

## Sekt / Champagner

1 Glas Sekt Hochriegel trocken	3,60	1 Glas Prosecco	3,40
1 Flasche Hochriegel trocken	23,50		

## Warme Getränke

Kleiner Mocca, kleiner Brauner	2,50	Heiße Schokolade mit Schlag	3,90
Großer Mocca, großer Brauner	3,80	Tee (Russisch, Früchte, Kamille, Pfefferminze)	2,20
Melange	3,50	Tee mit Zitrone	2,40
Cafe Latte	4,00	Tee mit Rum	3,10
Verlängerter	3,20		
Cappuccino	3,70		
(alle Kaffeearten coffeinfrei - Aufpreis 10ct)			

## Schnäpse

2 cl Birnenschnaps	2,50	2 cl Grappa	3,60
2 cl Marillenschnaps	2,50	2 cl Fernet	2,50
2 cl Himbeergeist	2,70	Bacardi-Cola	4,00
2 cl Vogelbeerschnaps	2,90	Rumbaucherl	3,00
2 cl Weinbrand Scharlachberg	2,30	Cola Whiskey	4,20
2 cl Cognac Remy Martin	3,80		
Cappy-Wodka	3,70		

## Weißweine

	1/8	Flasche
Weingut Sauerstingl, Fels am Wagram		
Grüner Veltliner 12,5%Vol. (1l)	2,20	15,50
Grüner Veltliner „LÖSS II“ 12,5%Vol. (0,75l)	2,70	14,60
Riesling 12,5%Vol. (0,75l)	2,80	15,80
Weißburgunder 12,5%Vol. (0,75l)	2,70	14,60
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Grüner Veltliner „Fruchtspiel“ 12%Vol. (0,75l)	2,70	14,60
Weingut Groiss, Kleinwiesendorf		
Grüner Veltliner „Classic BIO“ 12,5%Vol. (0,75l)	2,90	16,00
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Gelber Muskatella 12%Vol. (0,75l)	3,00	16,20
Weingut Bauer, Großriedenthal		
Roter Veltliner 12,5%Vol. (0,75l)	2,70	14,60

## Rotweine

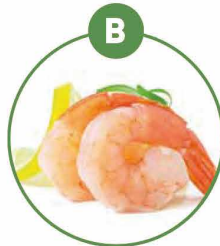
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Cuvee Red 13%	3,00	16,20
Weingut Aumann, Tribuswinkel		
Cuvee Classic		
Merlot, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt, 13,5%Vol. (0,75l)	3,00	16,20
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Zweigelt Fruchtspiel 13%Vol. (0,75l)	2,90	16,00



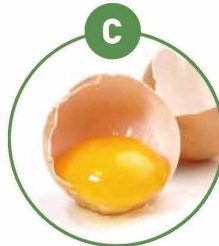
# Die 14 Allergene



gluteinhaltiges  
Getreide  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Krebstiere  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Eier von  
Geflügel  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Fisch  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse  
(außer  
Fischgelatine)



Erdnüsse  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Sojabohnen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Milch von  
Säugetieren  
und Milcher-  
zeugnisse  
(inklusive  
Laktose)



Schalenfrüchte  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Sellerie  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Senf  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Sesamsamen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Schwefeldioxid  
und Sulfite



Lupinen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



Weichtiere wie  
Schnecken,  
Muscheln,  
Tintenfische,  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse