

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 Dillsenfsauce 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 (nicht gedünstet) mit Speckbohnen und Braterdäpfeln A,F,G,L	18,80
Schulterscherzel mit Rösterdäpfeln, Apfelskren, Cremespinat und Schnittlauchsauce A,C,D,F,G,N,O	17,50
1/2 Backhendl (ca. 25 Min. Wartezeit) mit gemischem Salat A,C,O	12,90
Cordon bleu von der Pute mit Petersilierdäpfeln und gemischem Salat A,C,G	13,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischem Salat A,C,G,O	11,90
Kalbswiener mit gemischem Salat A,C,G,O	17,90
Putenschnitzel mit gemischem 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 gemischem 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

Getränke

Alkoholfreie Getränke

0,33 l Flasche Römerquelle	2,70	0,20 l Rauch	
0,25 l Cola, Fanta, Almdudler Apfelsaft, Orangensaft	2,60	Johannisbeere, Marille	2,80
0,25 l/0,50 l Limo gespritzt	2,20 / 4,00	0,33 l/0,50 l Rauch gespritzt	3,30 / 3,90
0,25 l/0,50 l Limo mit Leitungswasser	1,80 / 3,20	0,33 l/0,50 l Rauch mit Leitungswasser	2,90 / 3,20
0,25 l/0,50 l Soda Zitrone	1,90 / 3,30	0,33 l Cola light	3,20
Service für Leitungswasser 0,25l	0,20	Tonic, Bitterlemon	3,00
Service für Leitungswasser 0,50l	0,30	0,25 l Eistee Pfirsich	2,60
0,25l Leitungswasser als Beigetrränk gratis		0,25l Traubensaft rosé	3,00
0,25 l Holundersaft gespritzt	1,90	Traubensaft	
0,25 l Holundersaft mit Leitung	1,50	mit Soda auf 0,25/0,50	2,60 / 4,30
		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 naturtrüb“ (alkoholfrei)	4,00
Krügerl Zwickel (0,5 l)	4,30	0,5l Sportweisse Flasche (alkoholfrei)	4,50

Wein

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

Weinkarte

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

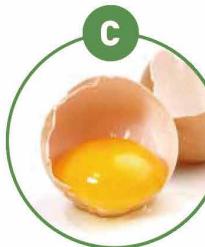
Die 14 Allergene



A
glutefinhaltiges
Getreide
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von
Geflügel
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse
(außer
Fischgelatine)



E
Erdnüsse
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



F
Sojabohnen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von
Säugetieren
und Milcher-
zeugnisse
(inklusive
Laktose)



H
Schalenfrüchte
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid
und Sulfite



P
Lupinen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



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