

Wir empfehlen...



Vorspeise

Vorspeisenvariation vom Wild mit Baguette	13,50
---	-------

Suppe

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

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln	21,00
---	-------

Wildschweinbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut	21,50
---	-------

Wildragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	17,90
---	-------

Rehschnitzel gebacken mit Reis, Preiselbeeren und Erdäpfelsalat	21,50
---	-------

Kürbislasagne mit grünem Salat	9,50
--------------------------------	------

Dessert

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

In unserem Restaurant ist ausschließlich Barzahlung möglich.

Vor dem Essen

Aperitifs

1 Glas Sekt / Sekt Orange 0,1l	3,90
1 Glas Prosecco 0,1l	3,70
Campari Orange / Soda	3,80

Vorspeisen

Rohschinken mit Melone A,C	8,90
Marinierter Lachs mit Dillsenfauce und Toastbrot A,C,F,G,M,N,O	9,20

Suppen

Klare Rindsuppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder Frittaten A,C,F,G,L	3,70
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons A,F,G,L	4,70

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
Schulterschmelze mit Rösterdäpfeln, Apfelkren, Cremespinat und Schnittlauchsauce A,C,D,F,G,N,O	18,50
Cordon bleu von der Pute mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat A,C,G	13,90
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	18,50
Mixed Grill mit Chili-Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse A,O	16,70
Putenfilet in Käsesauce mit feinem Gemüse und Zapfenkroketten A,G,L	14,20
Jägerpfandl geschnetzelter Schweinslungenbraten mit Speck, Schwammerl und Schupfnudeln A,C,F,G,L	17,80
Klassischer Rindfleischburger mit Cheddar-Käse, Speckscheibe u. Braterdäpfeln, dazu Cocktailsauce, Salatdeko u. Paradeiserscheibe A,C,G,N,L	10,80

Beilagenänderungen werden mit 0,50 pro Änderung verrechnet

Salatänderung auf Erdäpfelsalat 1,00

Bio Kernöl 0,80 Extra Zitrone 0,20

Mayonaise, Ketchup gratis

Hauptspeisen

Fischgerichte

Zanderfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfeln und grünem Salat A,D,G,O	18,50
Schollenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat A,C,D,G,O	14,10

Rudi's Schmankerl

Leber gebacken vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G,O	10,90
Leber geröstet vom Schwein mit Salzerdäpfeln A,C,F,L	10,90
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	10,90
Rindsgulasch A,F,G,L	klein 7,90 groß 8,90
Salatvariation mit Putenstreifen natur oder gebacken A,C,G,O	10,30

Rudi's fleischlose Gerichte

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

Hausgemacht:

Gemüselasagne mit grünem Salat A,F,G,L	9,20
Erdäpfeltascherl mit Spinat-Schafkäsefüllung, Kräuterrahm und Salatgarnitur A,C,E,F,G,H,M,O	9,90

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	6,50
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	6,90
Schokoladepalatschinken mit Schlag und geriebenen Nüssen A,C,F,G,H	5,50
Marmeladepalatschinken A,C,G	4,50
Tiramisu A,C,G	4,90
Apfelstrudel mit Schlagobers A,G,O	3,60

Bei mitgebrachten Mehlspeisen zu Feiern wird eine Tellergebühr von 80ct/Teller verrechnet.

Alkoholfreie Getränke

0,33 l Flasche Römerquelle	3,00	0,20 l Rauch	
0,25 l Cola, Fanta, Almdudler		Johannisbeere, Marille	3,10
Apfelsaft, Orangensaft	2,60	0,30 l/0,50 l Rauch gespritzt	3,70 / 4,20
0,25 l/0,50 l Limo gespritzt	2,20 / 4,00	0,30 l/0,50 l Rauch	
0,25 l/0,50 l Limo		mit Leitungswasser	3,50 / 3,80
mit Leitungswasser	1,80 / 3,20	0,33 l Cola light	3,50
0,25 l/0,50 l Soda Zitrone	1,90 / 3,30	Tonic, Bitterlemon	3,00
Service für Leitungswasser 0,25l	0,50	0,25 l Eistee Pfirsich	2,60
Service für Leitungswasser 0,50l	0,80	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	4,70
Seidl Bier (0,33 l) „Stiegl“	3,70	0,5l Flasche Radler	4,30
Krügerl Bier (0,5 l) „Stiegl“	4,10	0,5l Flasche Murauer Märzen	4,30
Seidl Zwickel (0,33 l)	3,80	0,5l Flasche Stiegl „Freibier	
Krügerl Zwickel (0,5 l)	4,30	naturtrüb“ (alkoholfrei)	4,30
		0,5l Sportweisse Flasche (alkoholfrei)	4,70

Wein

1/4 Weißwein gespritzt	2,60	1/8 Schankwein weiß	2,10
1/4 Rotwein gespritzt	2,70	Weingut Bauer, Großriedenthal	
1/4 Kaiserspritzer	3,00	1/8 Schankwein rot	2,30
Hugo	4,50	Weingut Bauer, Grossriedenthal	
Aperol Spritzer	4,50		
Aperol Prosecco	4,80		

Getränke

Sekt / Champagner

1 Glas Sekt Hochriegel trocken	3,90	1 Glas Prosecco	3,70
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	3,70	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 „LÖSS II“ 12,5%Vol. (0,75l)	2,90	16,50
Riesling 12,5%Vol. (0,75l)	3,00	17,50
Weißburgunder 12,5%Vol. (0,75l)	2,90	16,50
Weingut Kolkman, Fels am Wagram		
Grüner Veltliner „Fruchtspiel“ 12%Vol. (0,75l)	2,90	16,50
Riesling „Fumberg“ 13,5%Vol. (0,75l)	3,20	17,50
Weingut Groiss, Kleinwiesendorf		
Grüner Veltliner „Classic BIO“ 12,5%Vol. (0,75l)	3,00	17,50
Weingut Kolkman, Fels am Wagram		
Gelber Muskateller 12%Vol. (0,75l)	3,20	17,50
Weingut Bauer, Großriedenthal		
Roter Veltliner 12,5%Vol. (0,75l)	2,90	16,50

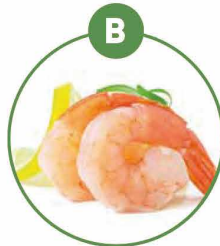
Rotweine

Weingut Kolkman, Fels am Wagram		
Cuvee Red 13%	3,20	17,50
Weingut Aumann, Tribuswinkel		
Cuvee Classic		
Merlot, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt, 13,5%Vol. (0,75l)	3,20	17,50
Weingut Kolkman, Fels am Wagram		
Zweigelt Fruchtspiel 13%Vol. (0,75l)	3,20	17,50

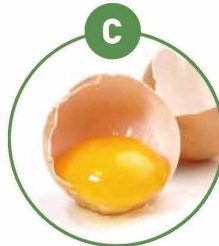
Die 14 Allergene



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