

Wir empfehlen...



## Vorspeise

Wildschweinschinken mit Preiselbeerobers und Schwarzbrot 13,50

## Suppe

Kürbiscremesuppe mit Obers und gerösteten Kürbiskernen 4,90

## Hauptspeisen

Lachsforellenfilet auf Kürbisgemüse mit Petersilerdäpfeln 23,50

Wildschweinbraten mit Speck-Kohlsprossen und Erdäpfelkroketten 22,50

Wildragout (mit Speck und Wurzelgemüse) mit Semmelknödel und Preiselbeerorange 19,90

Gebackenes Rehschnitzel mit Reis, Preiselbeeren und Erdäpfelsalat 23,50

Cordon bleu vom Kürbis (Kürbis gefüllt mit Schinken und Käse)  
mit Knoblauchsauce und Salatgarnitur 12,50

## Dessert

Mohn-Grießknöderl (3 Stk.) auf Beerenragout 9,90

# 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

Marinierter Lachs mit Dillsensauce und Toastbrot A,C,F,G,M,N,O	9,20
--	------

## Suppen

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten A,C,F,G,L	3,90
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons A,F,G,L	4,90

# Hauptspeisen

Wiener Zwiebelrostbraten ( <b>nicht gedünstet</b> ) mit Speckbohnen und Braterdäpfeln A,F,G,L	20,30
Cordon bleu von der Pute mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat A,C,G	14,40
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat A,C,G,O	12,50
Kalbswiener mit gemischtem Salat A,C,G,O	18,90
Putenschnitzel mit gemischtem Salat A,C,G,O	13,50
Bauernschweinskotlett mit gebratenem Speck, Zwiebel, Paprika und Braterdäpfeln A,C,F,L	13,90
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	14,70
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	11,50

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	14,50

## Rudi's Schmankerl

Leber gebacken vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G,O	11,40
Berner Würstel mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat G,M,O	10,40
Cevapcici mit Senfzwiebel, Pommes frites und gem. Salat M,O	10,40
Fiakergulasch mit Spiegelei, Grillwürstel, Gurkerl und Salzerdäpfeln A,C,L,M	11,40
Rindsgulasch A,F,G,L	klein 7,90      groß 8,90
Salatvariation mit Putenstreifen natur oder gebacken A,C,G,O	10,80

## Rudi's fleischlose Gerichte

Champignons gebacken mit Sauce tartare A,C,G,M,O	9,20
Käse gebacken mit Sauce tartare A,C,G,M,O	9,50
Käsespätzle mit grünem Salat A,C,G,O	9,50
Gemüselaibchen mit Kräutersauce und Petersilerdäpfeln A,C,F,G,L	8,50

### Hausgemacht:

Erdäpfeltascherl mit Spinat-Schafkäsefüllung, Kräuterrahm und Salatgarnitur A,C,E,F,G,H,M,O	10,50
---	-------

## *Für unsere Kinder*

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	6,50
Putenstreifen gebacken mit Pommes A,C,G	6,50

## *Nachspeisen*

Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirschen G,H	5,50
Nougatknödel mit Vanilleschaum A,C,F,G,H	6,90
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	7,50
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	4,00

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

## Wein

1/4 Weißwein gespritzt	2,80	1/8 Schankwein weiß Weingut Bauer, Großriedenthal	2,30
1/4 Rotwein gespritzt	2,90	1/8 Schankwein rot Weingut Bauer, Grossriedenthal	2,50
1/4 Kaiserspritzer	3,00		
Hugo	4,50		
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	2,70	Heiße Schokolade mit Schlag	3,90
Großer Mocca, großer Brauner	4,00	Tee (Russisch, Früchte, Kamille, Pfefferminze)	2,50
Melange	3,70	Tee mit Zitrone	2,80
Cafe Latte	4,00	Tee mit Rum	3,50
Verlängerter	3,40		
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)	3,10	17,90
Weißburgunder 12,5%Vol. (0,75l)	3,10	17,90
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Grüner Veltliner „Fruchtspiel“ 12%Vol. (0,75l)	2,90	16,50
Riesling „Fumberg“ 13,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Groiss, Kleinwiesendorf		
Grüner Veltliner „Classic BIO“ 12,5%Vol. (0,75l)	3,20	18,70
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Gelber Muskateller 12%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Bauer, Großriedenthal		
Roter Veltliner 12,5%Vol. (0,75l)	3,10	17,90

## Rotweine

Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Cuvee Red 13%	3,40	19,50
Weingut Aumann, Tribuswinkel		
Cuvee Classic		
Merlot, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt, 13,5%Vol. (0,75l)	3,40	19,50
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram		
Zweigelt Fruchtspiel 13%Vol. (0,75l)	3,40	19,50



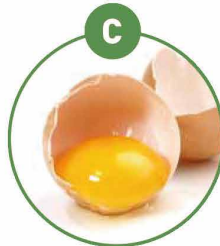
# Die 14 Allergene



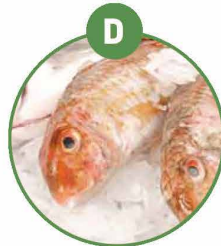
**A**  
gluteinhaltiges  
Getreide  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**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